

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Kürbissuppe

Zutaten

(4 Personen)

- 500 g Butternuss-Kürbis (halbiert, entkernt, geschält und klein geschnitten)
- 1 Zwiebel (feinwürfelig geschnitten)
- 1 Schalotte (feinwürfelig geschnitten)
- 2 EL Olivenöl
- ca. 1 TL fein gehackter Ingwer
- 1 kleine Chilischote (fein gehackt)
- 2 EL Butter
- ½ L Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- ¼ L Kokosmilch
- etwas kalte Butter (kleinwürfelig geschnitten) zum Montieren

Zubereitung

Butternuss-Kürbisstücke mit Zwiebel und Schalotte in einem Topf in Olivenöl anschwitzen, dann Ingwer und Chili unterrühren, die Butter beigeben, alles mit Gemüsefond aufgießen, salzen und pfeffern und den Kürbis weich garen lassen.

Zuletzt das Ganze mit dem Stabmixer pürieren, die Kokosmilch unterrühren und die Kürbissuppe mit kalten Butterwürfelchen montieren.

In Suppenschüsseln servieren.