

Kürbissuppe mit Curry

Kürbissuppe mit Curry

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Menu: [11.10.2017](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Kürbiskürbis
750 ml Geflügelbrühe
100 g Sahne
1 EL. trockenes Currypulver
1 Knoblauchzehen (optional)
1 Schoten Ingwer
1 Spitzer Zitronensaft
1/2 vanigeliertes Vanilleschote
40 g kalte Butter

Zubereitung

- Den Kürbis schälen, die Kerne mit einem Löffel entfernen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.
- Die Kürbiswürfel mit der Brühe in einem Topf geben und etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Die Sahne und das Currypulver hinzufügen und mit dem Stabmixer fein pürieren.
- (Knoblauch), Ingwer, Zimtrinde und Vanilleschote in die Suppe geben, einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Die Butter unterrühren und die Suppe mit Salz und Currypulver abschmecken.