

Jamaikanische Kürbissuppe



Für 4 Personen

Zutaten:

- 800g Kürbis
- 1 Apfel
- 2 Karotten
- 1-2 rote Chilischoten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 1 L Gemüsebrühe
- 0,5 TL Ingwerpulver
- 2 Lorbeerblätter
- 300 ml Schlagsahne
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- 1 TL Tandoori Masala
- 1 Prise Salz

Für das Topping

- 2 EL Schnittlauch (fein gehackt)
- Rama Cremefine
- Croutons



Zubereitung:

1. Kürbis und Apfel von Schale und Kernen befreien.
2. Fruchtfleisch von Kürbis und die geschälten Apfel in grobe Würfel hacken.
3. Zwiebel und Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden.
4. Knoblauch schälen, Chilischoten vom Kerngehäuse befreien und beides fein hacken.
5. Das Gemüse wird gemeinsam mit Chili und Knoblauch in Butter zusammen angedünstet.
6. Aufgießen mit Gemüsebrühe und Ingwerpulver und Lorbeerblätter dazu geben.
7. Die Suppe wird für 20 Minuten, bei reduzierter Hitze, gekocht.
8. Wenn das Gemüse weich ist werden die Lorbeerblätter entfernt und die Schlagsahne dazugegeben.
9. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren.
10. Abschmecken der Suppe mit Zitronensaft, Zucker, Tandoori Masala und Salz.
11. Beim Anrichten den frisch geschnittenen Schnittlauch, Cremefine und die Croutons als Topping darauf geben.

Guten Appetit.