

Kürbisschaumsuppe mit Ingwer

Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln gewürfelt
2 EL Butter
1 EL Öl
500 g Hokkaido-Kürbis, geputzt und zerschnitten
1 Knoblauchzehe
1 Messerspitze Currypulver
10 g Ingwerwurzel, gewürfelt
1 Tomate klein geschnitten
100 ml Weißwein
2 L Rindsuppe
Salz
300 g Obers
Zitronensaft
20 g Kürbiskerne
Kürbiskernöl



Zubereitung Kürbisschaumsuppe mit Ingwer:

1. Die Zwiebeln in Öl und 1 El Butter kurz andünsten. Die Kürbisstücke und den Knoblauch zufügen und ebenfalls andünsten. Einige Kürbisstücke für die Garnierung herausnehmen und beiseite stellen.
2. Curry und Ingwer unter Kürbis und Zwiebel rühren, die Tomatenstücke dazugeben und alles mit Weißwein ablöschen. Mit Rindsuppe aufgießen, salzen und kochen lassen, bis der Kürbis weich ist. Mit dem Obers aufgießen und nochmals aufkochen lassen. Dann samt der übrigen Butter mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
3. Die Kürbiskerne ohne Fettzugabe rösten. Dann grob hacken. Die Kürbisstücke in tiefe Teller verteilen. Die Suppe mit dem Stabmixer schaumig aufmixen. Über den Kürbis gießen, mit Kürbiskernen bestreuen und mit Kürbiskernöl beträufeln.