

Eurasische Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten:

2	Schalotten
1 kg	Kürbis (Hokaido, Muskat)
60 g	Butter
1-2	Zitronengras Stängel
1 Stück	Ingwer
½	Chilischote
1 Tl	Currypulver
1	Nelke
1	Kardamomkapsel
100 ml	Weißwein
400 ml	Geflügelbrühe
2 El	Limetten- od. Zitronensaft
3 Tl	Geriebene Muskatnuss
2 El	Koriandergrün
	Salz, Zucker

Zubereitung:

- Schalotten und Kürbis andünsten,
- Chili, Ingwer, Zitronengras, Curry, Nelken, Kardamom, Weißwein und Fond dazugeben,
- Mit Salz, Zucker, Limettensaft, Muskat würzen und 15-30 min. kochen lassen,
- Mit Pürierstab pürieren und evtl. noch einmal nachwürzen,

Gärtnerei Neiteler wünscht einen guten Appetit!!!

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de