



CHEFKOCH.DE

Jamaikanische Kürbissuppe

Kürbisfleisch und Apfel in fingerdicke Würfel schneiden. Zwiebel Möhre und Sellerie putzen und würfeln. Chillischoten entkernen, Knoblauch abziehen, beides hacken und zusammen mit dem Gemüse in der Butter andünsten. Dann Kürbis, Apfel, Brühe, Ingwer und Lorbeer zufügen. Zugedeckt ca. 20 Minuten sanft köcheln. Lorbeer entfernen. Sahne zufügen und die Suppe mit dem Schneidstab (auch Zauberstab genannt) pürieren. Mit Salz abschmecken. Zitronensaft, Zucker und Tandoori zufügen und nochmals abschmecken. Schnittlauch auf die Suppe geben.

Dazu schmeckt Brot oder Baguette.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: 340 /



Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Kürbisfleisch
- 1 großer Apfel
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Möhre(n)
- 2 Chillischote(n), rote
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 1 EL Butter
- 1 Liter Hühnerbrühe
- ½ TL Ingwerpulver
- 2 Lorbeerblätter
- 300 ml süße Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- 1 TL Tandoori Masala
- Salz
- Schnittlauch

Verfasser: daeumchen2003

