

Startseite > Rezeptsuche

KÜRBISSUPPE MIT INGWERRAHM

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

600 g Kürbis, gerüstet, ca. 500 g
Kürbisfleisch, in Würfel geschnitten
1 Zwiebel, grob gehackt
1 Knoblauchzehe, grob gehackt
Butter zum Dämpfen
1 dl Orangensaft
ca. 6 dl Bouillon
1 EL Curry

2–3 cm Ingwer, geschält
1 dl Rahm, steif geschlagen



ZUBEREITUNG

1 Kürbis, Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Mit Orangensaft und Bouillon ablöschen. Mit Curry würzen. Zugedeckt weich köcheln lassen. Pürieren.

2 Ingwer mit der Zitronenraffel zum Rahm raffeln.

3 Suppe in tiefen Tellern oder Tassen verteilen. Rahm darauf verteilen.

©2007 LE MENU