

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Kürbissuppe mit Ingwer

für 4 Personen:

800 g	Fleisch vom geschälten Bio-Kürbis, in Würfel geschnitten
200 g	Karotten, geschält und gewürfelt
200 g	Zwiebeln, geschält und gewürfelt
ca. 30 g	Ingwer, geschält und fein gehackt oder gerieben
1 TL	Currypulver
700 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Olivenöl
	Salz, Galgant, Pfeffer
	evtl. Weißwein

Die Zwiebelwürfel in Olivenöl glasig braten, Kürbis- und Karottenstücke dazu geben und alles kräftig ca. 5 Minuten braten. Mit der Brühe ablöschen und den Ingwer und das Currypulver dazu geben. Ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab mixen, gegebenenfalls Flüssigkeit (Brühe oder Weißwein) bis zur gewünschten Konsistenz dazu geben und die Suppe nach Wunsch abschmecken; Salz, Pfeffer und Galgant genügen in der Regel.

Rezept von Johannes Ludwig, Restaurant Services, Erlangen