

Tuesday, October 31. 2006

Indische KÃ¼rbissuppe

1 kg Butternuss-KÃ¼rbis
2 EL Butterschmalz
2 Zwiebeln, fein gehackt
1 TL Currypulver
1 TL frischen, gehackten Ingwer
1/4 TL Zimt
2 TL brauner Zucker
750 ml GemÃ¼sebrÃ¼he
375 ml Milch
Salz, Pfeffer

2 TL frisch gepresster Zitronensaft

Zum Garnieren: Creme fraiche oder Schmand, Pistazien, gerÃ¶stete Mandelscheiben oder KÃ¼rbiskerne

Den KÃ¼rbis mit einem groÃen, guten Messer in Spalten schneiden und die Schale entfernen. In WÃ¼rfel schneiden, dass er schneller gar wird.

Das Butterschmalz in einem groÃen Topf erhitzen und die Zwiebeln mit dem Currypulver, Zimt und Zucker glasig anschwitzen. Dabei immer rÃ¼hren, dass der Zucker nicht anbrennt.

Den KÃ¼rbis, die BrÃ¼he und den Ingwer hinein geben, einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei niedriger Hitze vor sich hin simmern lassen, bis der KÃ¼rbis gar ist - etwa 20 Minuten.

Die Suppe mit einem PÃ¼rierstab cremig pÃ¼rieren. Die Milch einrÃ¼hren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

In SchÃ¼lchen fÃ¼llen und nach Belieben garnieren.

Posted by orange in suppen at 17:26