

Kürbiscreme (scharf)

Zutaten (für 4 Portionen)

500 g Kürbisfruchtfleisch geschält (Butternut oder Hokkaido)
1 Zwiebel
250 g Möhren
1-2 Apfel
3 EL Kürbiskernöl
1 Stück Ingwer
125 ml Cidre
500 ml Gemüsebrühe
200 g Frischkäse
3 EL Löwensenf
Salz, Zucker
1 TL Currypulver
1 TL Curcuma
2 EL Sherry

Zubereitung

- Kürbis würfeln
- Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden
- Möhren und Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden
- Öl in einem Topf erhitzen
- Kürbis, Zwiebeln Möhren und Apfel darin andünsten
- Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und kurz mitandünsten
- Mit Cidre und Gemüsebrühe ablöschen
- Ca. 15 bis 20 Minuten garen bis der Kürbis weich ist
- Pürieren und Frischkäse zugeben
- Mit Senf, Salz, Zucker, Currypulver, Curcuma und Sherry abschmecken
- Nach Wunsch mit Kürbiskernöl, Sahne und Koriander garnieren.

Wenn die Suppe zu dick wird, mit Cidre oder Gemüsebrühe verlängern