



Kürbiscrèmesuppe

Zutaten

1 Stück	Ingwer, frisch, walnussgross, geschält, in dünnen Scheiben
50 g	Schalotten oder Zwiebel
20 g	Butter
400 g	Kürbisfleisch (z. B. Hokkaido-Kürbis), gerüstet und in Stücken
100 g	Kartoffeln, in Stücken
½ gestr. TL	Paprika edelsüss
½ gestr. TL	Curry
1 Msp.	Cayenne-Pfeffer, gemahlen
400 g	Wasser
1 Würfel	Gemüsebrühe (für je 0,5 l) ODER
1 geh. TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht
200 g	Rahm ODER Milch
½ - 1 gestr. TL	Salz
2 Prisen	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Zubereitung

Ingwerscheiben und Schalotten in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 2** dünsten.

Kürbis und Kartoffeln zugeben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

Paprika, Curry, Cayenne-Pfeffer, Wasser, Brühwürfel und 100 g Rahm/Milch zugeben und **15 Min./100°C/Stufe 1** garen.

Salz, Pfeffer, Muskat und die restlichen 100 g Rahm/Milch zugeben, **45 Sek./Stufe 5-9** schrittweise ansteigend pürieren, abschmecken und heiss servieren.

Tipps & Varianten

Serviert die Suppe mit einigen Tropfen Kürbiskernöl und/oder gerösteten Kürbiskernen.

Wer die Suppe fruchtiger mag, ersetzt 100-200 g Wasser durch die gleiche Menge Orangensaft.