

Kürbisscreme- suppe

Zutaten: 800g Hokkaidokürbis (geputzt/gewogen), 600g Möhren (geschält/gewogen), 1 Zwiebel, 5 cm Ingwer, 2 EL Butter, 1 Liter Gemüsebrühe, 500 ml Kokosmilch, Pfeffer, Salz, Sojasauce, 1 Zitrone, Koriandergrün oder Kokosflocken

Zubereitung: Kürbis, Möhren, Ingwer, Zwiebeln schälen und würfeln - in der Butter andünsten. Im Anschluss mit der Brühe aufgießen und circa 20 min weich kochen.

Zeitersparnis durch Dampfgaren: Den Kürbis und die Möhren für wenige Minuten in den Dampfgarer geben, anschließend mit den Zwiebeln und dem Ingwer in der Butter kurz anschwitzen. Dann mit der Brühe aufgießen und aufkochen lassen. Den Sud aus dem Dampfgarer auffangen und zur Gemüsebrühe hinzugeben.

Anschließend alles fein pürieren (evtl. durch ein Sieb streichen). Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und nochmal erwärmen. Mit Korianderblättern oder Kokosflocken garniert servieren.

Dieses und weitere Rezepte finden Sie auch auf unserer Homepage unter: kuechenmanufaktur-brendle.de/rezpte

Find us on 

KÜCHEN|MANUFAKTUR
|| BRENDLE