



Kürbissuppe mit Ingwer und Orange

Man nehme für 6 Portionen:

1 kleinen Hokkaido	halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in Stücke schneiden (500 g)
50 g Zwiebeln	halbieren, pellen, würfeln
50 g Ingwer	reiben
50 g Butter	25 g für die Suppe, 25 g für die Croutons
500 ml Gemüsebrühe	
100 ml Sahne	
1 Orange	Schale abreiben, Orange auspressen
Salz	
3 Scheiben Toastbrot	in Würfel schneiden, mit der restlichen Butter zu Croutons verarbeiten, nach Geschmack mit Currypulver würzen
mildes Currypulver	
3 EL Kürbiskerne	in einer trockenen Pfanne leicht anrösten

- 25 g Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, Kürbis und Ingwer zugeben und 3-5 Minuten andünsten. Brühe zugeben, bis der Kürbis eben bedeckt ist. 20 Minuten köcheln lassen. Dann den Kürbis pürieren und die restliche Brühe zugeben. Aufkochen, dann den Orangensaft und die Sahne zugeben. Nicht mehr kochen und mit Salz abschmecken.
- Fertige Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Croutons und Kürbiskernen bestreuen.

Dazu: Brot und trockenen Weißwein