

Orientalische Kürbissuppe

Zutaten für 2 bis 3 Personen

½ l bis 0,8 l Hühnerbrühe
350 – 500 g Hokkaido Kürbis
1 Stange Porree
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Becher Schmand
schwarzer Pfeffer
Salz
Zhoug (orientalische Gewürzmischung)
gekörnte Brühe
gemahlener Kreuzkümmel
gemahlener Kurkuma

Beilagen: Baguette / Ciabatta
Mascarpone
eingelegte getr. Tomaten
Parmaschinken oder Serrano Schinken

Zubereitung:

Den Kürbis würfeln. Unschöne Stellen der Schale entfernen. Eine Zwiebel schälen und grob würfeln. Vom weißen Teil der Porreestange ca. 3 – 4 cm abschneiden. Die Hühnerbrühe zum Kochen bringen, die Knoblauchzehe dazugeben, die Kürbiswürfel mit den Zwiebel- und Porreestücken ca. 15 Minuten köcheln.

Währenddessen den Rest des weißen Teils der Porreestange in feine Streifen schneiden.

1 – 2 Tassen Kürbiswürfel aus der Brühe entnehmen, beiseite stellen. Den restlichen Topfinhalt mit einem Pürierstab fein zerkleinern. Den Schmand unterrühren, die Porreestreifen einrühren, mit ca. 1/2 TL gekörnter Brühe, etwas Pfeffer, Salz und Zhoug (ca. 2 – 3 TL) und je einer kleinen Prise Kreuzkümmel und Kurkuma abschmecken und die Kürbiswürfel wieder dazu geben.

Mit den Beilagen reichen, dazu einen trockenen Weißwein oder Wasser.

Guten Appetit !