

Kürbissuppe mit College-Curry

Eine einfache Kürbissuppe aus Hokkaido-Kürbis und mit einer leichten Currynote.

4 Personen/ Vorbereitungszeit: ca. 15 Min. / **Kochzeit:** ca. 40 Min

Zutaten

1 Hokkaidokürbis
100 ml Sahne
1 EL Sherry
2 EL Butter
1 Zwiebel
500 ml Gemüsebrühe (geht auch ohne)
2 TL Currypulver
1 Prise(n) Zucker
Salz nach Belieben – Pfeffer nach Belieben – Muskat nach Belieben

Zubereitung

Den Kürbis zuerst von den Kernen befreien und würfeln. Zusammen mit der gewürfelten Zwiebel in der Butter andünsten. Mit dem Sherry ablöschen, die Brühe hinzugeben und ca. 20 - 30 min kochen lassen. Dann die Sahne und das College-Currypulver hinzufügen und die Suppe pürieren. Die Suppe eventuell noch etwas einkochen lassen und dann mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat abschmecken.
