

„Daß meine asiatisch angehauchte Kürbissuppe gut schmeckt, wußte ich ja. Aber ich hab' mir mit meinem Rezept ehrlich keine Chancen ausgerechnet“, schrieb uns Frau Dr. Gisela Krohne aus Sauer-



lach, als sie von ihrem Gewinn erfuhr.

Als *re&t*-Leserin der ersten Stunde hätte sie eigentlich wissen müssen, daß wir wahre Qualitäten sofort erkennen.

Eurasische Kürbissuppe

Im Foto rechts

Raffiniert **Ganz einfach**

Für 6-8 Portionen:

2 El Schalottenwürfel

1 kg Kürbiswürfel

60 g Butter

1 El Zitronengras (in Scheiben)

1 Tl frische Ingwerwurzel (gerieben)

½ Chilischote (gehackt)

1 Tl Currypulver (mild)

1 Nelke, 1 grüne Kardamomkapsel

100 ml Weißwein (trocken)

400 ml Geflügelfond (a. d. Glas)

Salz, Zucker

2-3 El Limettensaft

Muskatnuß (frisch gerieben)

2 El Koriandergrün

1. Schalotten und Kürbis in 30 g Butter andünsten. Zitronengras, Ingwer, Chili, Curry, Nelke und Kardamom unterrühren.

2. Weißwein und Fond dazugießen, mit Salz, 1 Prise Zucker, Limettensaft und Muskat würzen.

3. Die Suppe ohne Deckel bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten leise kochen lassen, anschließend mit dem Schneidstab pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

4. Die restliche Butter unterrühren. Die Suppe noch einmal nachwürzen, mit Koriander bestreuen und dann nicht zu heiß servieren.

Zubereitungszeit:

45 Minuten

Pro Portion

(bei 8 Portionen)

2 g E, 6 g F, 6 g KH =

95 kcal (393 kJ)

Ovale Schale: Haecker,
Tasse und Untertasse:
Porcelaine & Saporì
Adressen Seite 92

