

Kürbissuppe asiatisch



Rezept empfohlen von:

Georg Schmelzer, Weingut Schmelzer

Weinempfehlung:

- Rominger Gewürztraminer
- Gewürztraminer Luss wenn man es schärfer würzt
- oder gar Zinnköpfe, wenn man es richtig scharf macht

Zutaten (für 4 Personen):

- als Basis die asiatische Hühner- oder Gemüsebrühe
- 1 Hokkaido-Kürbis (halbiert, entkernt, geschält und in Stücke geschnitten)
- 1 Zwiebel fein gewürfelt und Knoblauch fein geschnitten
- 3 Karotten geschält und gehackt
- 1 frische rote Chillischote in feine Stücke geschnitten (wir haben uns für eine Jalapeno entschieden)
- 1 getrocknete Chillischote (wir bevorzugen Kashmiri Chillies)
- Ingwerwurzel geschält und klein gehackt
- Salz
- guter schwarzer Pfeffer (z.B. Pondicherry) im Mörser zerstoßen
- Ingwerwurzel gerieben
- Erdnussöl
- 1 Dose Kokosmilch
- Asiatische Fischsauce (z.B. vietnamesische Nouc Mam)
- frischer Koriander gehackt

Zubereitung:

In einem Topf Erdnussöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chilli kurz andünsten. Kürbisstücke und Karotte dazu geben und kurz mitdünsten. Kokosmilch dazugeben. Mit der Brühe aufgießen. Aufkochen und dann ca. 20 Minuten köcheln lassen. Pürieren. In der Zwischenzeit die getrocknete Chillischote und die

Kürbissuppe asiatisch



Pfefferkörner im Mörser zerstampfen und Suppe mit den Gewürzen und Fischsauce und ggf Salz abschmecken. Fertig! In Suppentellern servieren. Mit Koriandergrün bestreuen. Lecker!

Bei einer aufziehenden Erkältung wählen wir die scharfe asiatische Hühnerbrühe als Basis und nehmen eine erhöhte Dosis Chillies und Ingwer. Das wärmt!