



Sigrids Kräuterzauber

Kürbissuppe mit Honig: für 4 Personen

<i>1 kg</i>	<i>Kürbis - Hokkaido</i>
<i>2</i>	<i>Zwiebeln</i>
<i>2 große</i>	<i>Kartoffeln</i>
<i>1</i>	<i>Möhre</i>
<i>1 Stück</i>	<i>Ingwer ca. 5-6 cm</i>
<i>800 ml</i>	<i>Gemüsebrühe</i>
<i>1 TL</i>	<i>Curry</i>
<i>1 TL</i>	<i>Chilipulver</i>
<i>1 TL</i>	<i>Kreuzkümmel</i>
<i>½ TL</i>	<i>Kurkuma</i>
<i>1 EL</i>	<i>Honig</i>

Salz, Pfeffer und Sahne zum Abschmecken.



Den Kürbis sorgfältig waschen, die Kerne entfernen und in große Stücke schneiden. Ein Hokkaido muss nicht geschält werden.

Zwiebeln und Kartoffeln schälen und klein schneiden.

Den Ingwer in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln mit dem Ingwer in etwas Fett anbraten.

Die Kartoffeln und den Kürbis dazugeben und mit der Brühe aufgießen.

Ca. 20 - 25 Minuten köcheln lassen.

Alles mit dem Pürierstab pürieren.

Mit den Gewürzen, Salz, Pfeffer, der Sahne und dem Honig abschmecken.

Tipp: Mit einem Schuss Orangensaft verfeinern.

Dazu passt ganz hervorragend frisches Brot mit Orangenbutter.

Die Schale einer ungespritzten Orange mit einer Küchenreibe fein reiben und mit der weichen Butter vermischen. Mit einer Prise Salz und 1 TL Curry würzen.