

Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch

Die Kürbiscremesuppe mit Pepp. Das cremige Kürbis Rezept schmeckt leicht asiatisch und ist meine liebste Kürbissuppe, wenn es schnell und einfach gehen soll.



5 von 73 Bewertungen

Vorbereitungszeit

10 Min.

Zubereitungszeit

25 Min.

Arbeitszeit

35 Min.

Portionen: 4 PERSONEN

ZUTATEN

- ☐ 700 g Hokkaido Kürbis geputzt
- ☐ 150 ml Orangensaft frisch gepresst oder 100% Direktsaft
- ☐ 1 Kartoffel Sorte nach Wahl
- ☐ 500 ml Gemüsebrühe oder -fond Brühwürfel, Paste oder selbstgemacht
- ☐ 400 ml Kokosmilch
- ☐ 1/4 TL Chiliflocken
- ☐ 1 TL Currypulver
- ☐ 1 Spritzer Limettensaft
- ☐ Salz, Pfeffer zum Abschmecken
- ☐ Koriander oder Blatt-Petersilie zum Servieren

ANLEITUNG

1. Den **Hokkaido Kürbis** mit Schale gründlich abwaschen, **vierteln** (z.B. mit einem Sägemesser / Brotmesser) und 700g abwägen. Dann **entfernst** Du die **Kerne** mit einem **Esslöffel** und schneidest alles in **große Würfel**. Die 1 **Kartoffel** schälst Du ebenfalls und scheidest sie in große Würfel.



2. Jetzt gibst Du **folgende Zutaten** in einen **großen Topf** und lässt sie **gemeinsam aufkochen**: das **Kürbis-Fruchtfleisch**, die 1 **Kartoffel**, die 400 ml **Kokosmilch**, 150ml **Orangensaft**, 500ml **Gemüsebrühe / Fond**, 1/4 TL **Chiliflocken** und 1 TL **Currypulver**.

HINWEIS: Die Schärfe von Chiliflocken und Currypulver ist wahnsinnig unterschiedlich. Deshalb, wenn Du unsicher bist am besten vor dem Aufkochen durch Abschmecken an die Schärfe herantasten.



3. Nach dem Aufkochen solltest Du die **Hitze reduzieren** und **zugedeckt mit Deckel** für ca. **20-25 Minuten** köcheln lassen.



4. Zum Schluss **pürierst** Du die Kürbissuppe mit einem **Pürierstab** und schmeckst sie mit 1 Spritzer **Limettensaft**, **Salz** und **Pfeffer** und evtl. noch **Chiliflocken** ab. Zum Servieren kannst Du frischen Koriander oder Blattpetersilie waschen, trocknen und **nach Belieben** klein schneiden.

***TIPP:** Nach Belieben kannst Du ein paar Tropfen Kokosmilch oder Sahne auf die Kürbissuppe mit einem Teelöffel träufeln.*



5. Ich wünsche Dir mit meinem Kürbissuppe Rezept viel Freude und einen **guten Appetit**.



Kennst Du eigentlich schon meinen Email-Newsletter?

Kostenlos anmelden und meine Inspirationen kommen direkt in Dein Postfach

WAS MEINST DU ?

Hast Du das Rezept einmal ausprobiert? Wie findest Du es? Ich freue mich immer über Lob, freundliche Kritik oder Deine Tipps und Erfahrungen. Lass uns sehr gerne über die untenstehende Kommentarfunktion im Austausch bleiben. Das würde mich sehr freuen.

Deine Emmi