

Curry Gewürz

indisch



Rezept: Kürbissuppe mit Curry

Zutaten Für 4 Personen

- 1 kg Kürbis (z.B. Hokkaido)
- 1 L Gemüse- / Geflügelfond
- 2 rote Zwiebel
- 4 Karotten
- 1 Stück Ingwer (Walnuss-groß)
- 4 Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Zimt
- 2 EL Curry aus dem Dortmund Pöttken
- ½ TL Chiliflocken
- Saft von 2 Orangen
- 3 EL Ahornsirup
- 200 ml Kokosmilch
- Salz, Pfeffer, Butter

- 1** Kürbis entkernen und in Stücke schneiden, Zwiebeln hacken, Karotten würfeln, Knoblauch hacken, Ingwer reiben oder hacken, Kartoffeln würfeln, Orangen auspressen (ca. 200ml).
- 2** Gehackte Zwiebeln in einem großen Topf in Butter anschwitzen, Knoblauch hinzugeben und kurz anrösten. Kürbis, Möhren, Kartoffeln und Ingwer dazugeben und anbraten. Zimt, Chili und Curry hinzugeben, mit Fond und der Hälfte des Orangensaftes ablöschen. Ca. 20 min kochen, bis das Gemüse weich ist.
- 3** Danach den restlichen Orangensaft und den Ahornsirup und die Kokosmilch zugeben und das Ganze pürieren. Bei kleiner Hitze im Topf noch ca. 10 min ziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.
- 4** Serviervorschlag: mit gerösteten Kürbiskernen und einigen Tropfen Kürbiskernöl servieren.

Serviervorschlag

Weitere Rezepte & Informationen auf www.dortmunder-poettken.de