



EPISODE 29 - WÜRZIGE KÜRBISUPPE

Zutaten für 6 Portionen:

Olivenöl

1 Zwiebel gehackt

500 ml Hühnerbrühe

2x 400 ml Dosen Kokosmilch

150 ml Wermut

1 Hokkaido-Kürbis 2,5 kg

1 Stück Ingwer Daumengroß

1 große Knoblauchzehe

1 EL Tom Yum Paste

Salz + Pfeffer

Rezept:

Den Kürbis putzen und hacken

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen

Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten

Füge den Knoblauch und den Ingwer hinzu und sautiere weitere 3 Minuten

Füge die Tom Yam-Paste hinzu und mische durch, bis es vollständig aufgelöst ist

Den Kürbis dazugeben und einige Minuten kochen lassen

Mit dem Wermut ablöschen

Hühnerbrühe und Kokosmilch dazugeben und durchrühren

Zum Kochen bringen und ca. 25 - 30 Minuten köcheln lassen, bis die größten Kürbisstücke weich sind

Pürieren bis cremig

Mit Kokosmilch, Kürbiskernen und Kürbiskernöl garnieren