

Kürbis-Suppe mit Ingwer und Kokosmilch

Für 6 Portionen

800 g Hokkaidokürbis, geputzt	600 g Möhren, geschält	1 Stück Ingwer, 5 cm
1 Zwiebel	2 EL Butter	1 L Gemüsebrühe
500 ml Kokosmilch	Salz, Pfeffer	Sojasauce
1 Zitrone, Saft	Koriandergrün	

Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15 - 20 Minuten weich kochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und noch mal erwärmen. Mit Korianderblättchen garniert servieren.

Eine schnelle, leicht exotische Suppe, schön im Menü. Ich benutze für diese Suppe immer einen Hokkaido, den muss man nicht schälen. In Thailand isst man Kürbissuppe mit kleinen Garnelen als Einlage.

NN am 03. September 2025