



Kürbissuppe mit Curry von Miriam Lehner

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://migusto.migros.ch/de/rezepte/kuerbissuppe-mit-curry?gad_source=5&gclid=EAIaIQobChMIxsin9cP_iQMVeJ2DBx1nuiOwEAAYASAAEgJXCfD_BwE

1.75 kg Kürbis	Kürbis in Würfel schneiden.
400 g Zwiebel	Zwiebel in Stücke schneiden
2.5 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch dazupressen.
2.5 Stück Zitronen	Zitronenschale fein abreiben. Zitrone auspressen.
5.0 EL Öl	Öl in einer hohen Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Kürbisstücke und Curry dazugeben, ca. 3 Minuten dünsten. Zitronensaft und -schale dazugeben.
80 g Curry	
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen. Ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
6.25 dl Kokosmilch	Kokosmilch begeben, nochmals kurz köcheln lassen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
1.0 Prise Salz	
1.0 g Pfeffer	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1.0 Bund Petersilie, frische	Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Suppe mit Petersilie servieren. Dazu passt Sauerrahm.