

Kürbissuppe mit Petersilienwurzel und Marroni

Zutaten

600g Kürbis (zb Butternut oder auch Hokkaido, den kann man mit Schale verwenden)
2-3 Kartoffeln
1-2 Petersilienwurzeln
ca. 100g Marroni (am besten TK vorgekocht)
1-2 Zwiebeln oder Schalotten
10g Ingwer
8-9dl Wasser
1EL Bouillon
Olivenöl
2dl Kokosmilch
Petersilie
Curcuma, Pfeffer, Muskat

Mise en place

- Kürbis aufschneiden, Kerne entfernen, grob würfeln (andere Sorten schälen)
- Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen und würfeln
- Ingwer schälen, in feine Scheiben schneiden (damit es keine langen Fasern gibt)
- Schalotten schälen und hacken
- Petersilie waschen und hacken
- Marroni bereit stellen

Zubereitung

- Schalotten und Ingwer im Olivenöl andünsten
- Zuerst Petersilienwurzeln begeben, mitdünsten, dann Kartoffeln und schliesslich die Kürbiswürfel begeben und mitdünsten
- Mit Curcuma würzen und mit Bouillon ablöschen
- Nach etwas Kochzeit die Marroni begeben
- Ca. 30min köcheln lassen
- Kokosmilch dazugeben
- Pürieren, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Bouillon
- Zum Schluss gehackte Petersilie unterrühren

Variante

Rote Linsen anstelle von Marroni begeben

Am Markt habe ich drei Sorten Kürbis aus meinem Garten verwendet:
Roter Zentner, Musquée de Provence und Butternut.
Und ich empfehle die Gemüsebouillonpaste von Morga.

Wacholder-Muskat-Rahm

2dl Rahm mit etwas Wacholdersalz und frisch geriebenem Muskat steif schlagen
zusammen mit gerösteten Kürbiskernen und gehackter Petersilie zur Suppe geben