

# Hokkaido-Kürbis-Suppe

## Zutaten für 4 bis 6 Personen

- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
- 400 g Mohrrüben
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen (oder Knoblauchgranulat)
- 1 daumengroßes Stück Ingwerwurzel
- 2 Teelöffel Zucker
- 2 Esslöffel Butter (oder Pflanzenöl)
- 900 ml Gemüsebrühe
- 400 g Kokosmilch
- 1 Esslöffel Zitrone; 2 Esslöffel Sojasoße; 1 Teelöffel Kurkuma
- Petersilie oder andere frische Kräuter

## Zubereitung

Der Hokkaidokürbis wird vom Strunk und den Kernen befreit und mit Schale in kleine Stücke geschnitten. Mohrrüben, Zwiebel, geschälte Ingwerwurzel und Knoblauch werden ebenfalls zerkleinert. All das wird zusammen mit dem Zucker in einem großen Topf oder in einer Pfanne angebraten, so dass sich Röstaromen entwickeln. Dann wird Gemüsebrühe hinzugegeben und die Suppe 20 Minuten gekocht.

Der Topf wird vom Herd genommen, die Suppe fein püriert und es wird die Kokosmilch untergerührt. Nun noch alles mit Kurkuma, Zitrone und Sojasoße abschmecken und wieder auf dem Herd erwärmen, dabei ständig rühren. Zum Schluss mit frischen Kräutern garnieren.

## Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten

## Anrichtung

Wird statt Butter Pflanzenöl zum Anbraten genutzt, ist das Gericht vegan. Die Suppe kann aber durch Schinkenwürfel, Knacker oder Wiener aufgewertet werden.

