

Polar's Kochstudio

Brodelnde Hexensuppe

Zutaten für 6 Portionen:

2 Zwiebel(n)
1 Zehe/n Knoblauch
30 g Butter
1 kg Kürbisfleisch
1 Liter Gemüsebrühe
1 Chilischote(n)
50 g Ingwer, frischer
250 g Sahne
Salz und Pfeffer
200 g Crème fraiche
6 Oliven, mit Paprikafüllung
Zimt

Zubereitung:



Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden, Knoblauch schälen. Die Butter im Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und den durchgedrückten Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Kürbis würfeln und dazugeben. Mit der Brühe aufgießen und die ganze Chilischote hinzufügen. Ingwer schälen, raspeln und die Hälfte in den Topf geben. Bei schwacher Hitze 30-40 min. köcheln lassen. Ist der Kürbis weich, die Chilischote entfernen und die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Sahne dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit den Gewürzen und dem restlichen Ingwer abschmecken. Aus der Creme fraiche mit einem Esslöffel Nocken abstechen, die Oliven halbieren und hineindrücken. Die „Augen“ auf die Suppe geben.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Bon Appetit