

Kürbis-Orangen-Suppe mit Kokos

Für 4-8 Personen

500 g Kürbisfleisch (Muskat oder Hokkaido)

1 mittlere Zwiebel

[Olio Terre dell'Abbazia](#)

Gute Prise Zucker

Saft von 2-3 Orangen

250 – 400 ml Kokosmilch aus der Dose

[Zitroneningwer](#)

[Salz](#)

[Curry Anapurna](#) ¹

250 – 500 ml [OSCAR-Gemüse-/Hühnerfond](#)

[Würzöl Orange oder Chili](#)

Altbackenes Brot in hauchdünnen Scheiben im Rohr getrocknet

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl in einer Cocotte anschwitzen, Zucker zugeben und leicht karamelisieren lassen.

Mit dem Saft der Orangen ablöschen, es soll nicht zu viel Flüssigkeit im Topf sein (der Kürbis läßt auch noch Wasser), ggf. also den Orangensaft ein wenig einkochen lassen.

Den geschnittenen Kürbis dazu geben. Deckel auflegen und den Kürbis bei mittlerer Temperatur zerfallen lassen.

Wenn Zwiebel und Kürbis weich sind, mit Kokosmilch und Fond (Menge bzw. Verhältnis zueinander jeweils nach Bedarf/Geschmack) aufgießen.

Gut erhitzen und mit dem Stabmixer pürieren.

Salzen und mit Curry Anapurna und Zitroneningwer abschmecken, noch einmal aufmixen und direkt in der [Cocotte² von STAUB](#) heiß servieren

Bei Tisch mit dem Würzöl beträufeln und Brotchips dazu reichen

Wenn man die Suppe recht dünn hält, paßt auch ein Löffel [Bulgur](#) gut als Einlage

¹ Von Ingo Holland – „Altes Gewürzamt“, eine hoch aromatische Mischung mit angenehm harmonischer Schärfe. Weitere Sorten: Maharadja, Mumbai, Jaipur, Mango, Purple, Kashmir und Dragon

² Die Cocotte aus emailiertem Gußeisen ist der ideale Topf für Ragouts, Schmorgerichte und Eintöpfe, sie eignet sich aber auch wunderbar für Aufläufe, Parmetiers etc. Wir haben die besten Erfahrungen mit den Cocotten von STAUB gemacht!

Alles erhältlich bei zumKochen: www.zumKochen.at