Die Kürbissuppe mit asiatischen Aromen und Kürbiskerne

Die Zutaten: (für 4 Personen)

500 g	Kürbis (Butternuss, Muskatkürbis, Hokaido)
1 ltr.	Gemüsebrühe (oder Geflügelbrühe)
2 Tl.	Currypaste
4 St.	Zitronengras
1 El.	Ingwer, frisch in Scheiben geschnitten
1 St.	Zimtstange
1 Tl.	Kardamomkapseln, angedrückt
1 St.	kleine Zwiebel
1 St.	Bio- Limone
2 EL.	Olivenöl
2 St.	Knoblauchzehe
	Meersalz, Pfeffer, Sojasauce Rohrzucker, Currypulver
100 ml.	Kokosmilch
1 TL.	Koriander, frisch
2 El.	geröstete Kürbiskerne

Zubereitung:

1.
Den Kürbis von der Schale (beim Hokkaido Kürbis kann die Schale dran bleiben) und Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Danach die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden und mit dem Olivenöl/ Currypaste leicht anschwitzen.
Den Kürbis/ Knoblauch/ Kardamom/ Zitronengras/Zimt/ Ingwer dazu geben, würzen, danach mit der Brühe ablöschen. Einmal aufkochen, Hitze reduzieren, und leicht simmern lassen bis der Kürbis weich ist. Die festen Bestandteile entfernen (Zimt, Zitronengras…), mixen, passieren und mit der Kokoscreme/ Limonenabrieb/ Saft/ Rohrzucker lecker abschmecken und mit dem frischen Koriander / Kürbiskerne servieren.

2. Kürbissuppe mit Linsen und Vanilletomaten:

Zutaten: (für 4 Personen)

1 Stück	Kürbis (ca. 600 g)
6 EL.	Berglinsen (Champagnerlinsen)
1 Zweig	Thymian
1 St.	Knoblauchzehe
1 Liter	Geflügelbrühe
¼ Liter	Sahne
1 El.	Apfelessig
1 St.	Zwiebel
2 El.	Olivenöl
4 St	große Tomaten
2 St.	Vanilleschoten
1 EL.	Petersilie
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1.
Von den Tomaten den Strunk entfernen und auf der oberen Seite ein schneiden, danach im kochenden Wasser für fünf Sekunden baden und im Eiswasser abschrecken. Danach die Haut abziehen und vierteln, dass Kerngehäuse entfernen und auf ein Backblech legen, die Vanilleschoten aus kratzen und mit etwas Öl vermischen. Die Tomaten damit bestreichen und etwas Salzen und Pfeffern danach für 20 min bei 130 C° in den Ofen geben.

2.
Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, danach in einem Topf mit dem Olivenöl anschwitzen, die Linsen, Knoblauch und gehackten Thymian dazu geben, würzen, und mit der Brühe kochen. In der Zwischenzeit den Kürbis schälen und entkernen, in kleine Stücke schneiden und bei halber Garzeit der linsen dazu geben. Den Apfelessig dazu geben und wenn alles weich ist, mixen und passieren. Noch Nachschmecken, mit der Sahne verfeinern und mit den Vanilletomaten servieren.

3. Kürbis – Kartoffelsuppe mit Chorizoknödeln:

Zutaten: (für 4 Personen)

SUPPE:

1 Stück	Kürbis (ca. 400 g)
4 St.	Große Kartoffeln (mehlig)
½ Bd.	Petersilie
100 g	Geräucherter Bauchspeck
1 Liter	Gemüsebrühe
3 EL.	Creme fraiche
1 St.	Zwiebel
2 EL.	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
	Kürbiskernöl (Steirisches)

KNÖDEL:

5 ST.	Ältere Milchbrötchen
1/8 Liter	Milch
1 EL.	Gehackte Zwiebeln
60 g	Chorizo
½ Bund	Schnittlauch
1 St.	Ei
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1.
Den Kürbis schälen und entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden, die Kartoffeln ebenfalls schälen und in Solche Würfel schneiden.

2.
Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und im Olivenöl anschwitzen, danach zuerst die Kartoffeln dazu geben, mit schwitzen, und mit der Brühe auffüllen. Nach ca. 10 min die Kürbiswürfel dazu geben, und weich kochen, danach die hälfte der Suppe mixen und wieder dazu schütten, würzen und abschmecken.

3.
Für die Klösschen die Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit der heißen Milch übergießen, danach etwas quellen lassen. In der Zwischenzeit die Chorizo mit den Zwiebelwürfel anschwitzen und zu den Brötchen dazu geben, mit dem Ei gut vermischen, ab schmecken und den geschnittenen Schnittlauch unter heben. Im Salzwasser für ca. 10 min ziehen lassen und in die Suppe geben, mit Petersilie garnieren und servieren.