

Kürbis-Apfel-Suppe mit Curry

2 EL Öl und 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. 1 grosse, gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. 500 g geschälter Kürbis, 1 -2 geschälte Kartoffel (100 g), 2 geschälte, entkernte säuerliche Äpfel (Boskoop) in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben, mitdünsten. Je 1/2 TL Zimt und Kurkuma 1 TL Currypulver und ein fingerlanges Stück, fein gehackter Ingwer dazugeben, gut durchrühren. Mit 4 dl Hühnerbouillon ablöschen. 1/2 TL Salz, 1 Prise Zucker und 1 Lorbeerblatt zugeben, kurz aufkochen, auf mittlere Hitze schalten und bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten garen. Lorbeerblatt entfernen, Suppe im Mixer pürieren, wieder erhitzen und 1/4 Liter Kokosmilch zugeben. Mit 1 - 2 EL Cognac abschmecken und mit Borretschblüten (frisch oder getrocknet) garnieren.

Tipp: Mit der Zugabe von mehr mehligem Kartoffeln wird die Suppe dicker; über die Zugabe von Kokos-, Reis- Soja- oder Kuhmilch kann die Suppendicke ebenfalls angepasst werden.