



Kochen mit allen Sinnen - Kochschule Bernau !

AHKO Einrichtungen GmbH
Schwanebecker Chaussee 12
16321 Bernau bei Berlin

&

Gasthaus Leiterwagen
An der Stadtmauer 15
16321 Bernau bei Berlin

Kürbiscremesuppe mit frischem Ingwer und Kernöl

Das brauchen Sie:

Kürbis ca. 1,0 Kg
Sahne 250 g
Butter 100 g
Ingwer frisch 10 g
Gemüsebrühe 1 Liter
Orangensaft 0,15 Liter
Currypulver
Salz / Pfeffer

Kürbis-Kernöl

Zubereitung:

1. Kürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden
Ingwerknolle schälen und fein reiben.
2. Kürbiswürfel in einem Topf mit Butter glasig anschwitzen, mit Brühe und Sahne auffüllen.
Ca. 30 min. bei leichter Hitze kochen bis der Kürbis weich ist.
Dann mit dem Pürierstab pürieren bis keine groben Stücke mehr vorhanden sind.
Mit Salz, Pfeffer, Curry, Ingwer und Orangensaft abschmecken.
3. Beim servieren mit etwas Kürbis- Kernöl betreufeln.

Die angegebenen Mengen beziehen sich immer auf 4 Personen !