

Muskatkürbis Suppe

20	g.	<i>Olivenöl</i>
1	Stk.	<i>Zwiebel</i>
2	Stk.	<i>Knoblauchzehen</i>
800	g.	<i>Muskatkürbis gerüstet</i>
80	g.	<i>Karotten</i>
50	g.	<i>Lauch</i>
50	g.	<i>Sellerie</i>
2	Tl.	<i>Reismehl</i>
40	g.	<i>Ingwer</i>
1/2	Tl.	<i>Raz el Hanout</i>
1/4	Tl.	<i>Mumbai Curry</i>
1	Stk.	<i>Birds Ey Chili</i>
1	Stk.	<i>Sternanis, Lorbeer und Nelke</i>
1	Prise	<i>Salz, Pfeffer</i>
8	dl.	<i>Gemüsebrühe</i>
2	dl.	<i>Rahm</i>

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch gehackt nicht zu heiss 5 Min. dünsten. Muskatkürbis, Karotten, Lauch und Sellerie gerüstet und in Würfel geschnitten dazugeben und ebenfalls 5 min. mitdünsten. Reismehl, Ingwer und alle Gewürze begeben und unterrühren. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und mindestens 30 Min. leicht köcheln lassen. Sternanis, Lorbeer und Nelke herausfischen und die restlichen Zutaten fein Mixen. Mit Rahm verfeinern, und abschmecken. In Suppenteller anrichten und mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskerne garnieren.

