

Kürbissuppe (für ca. 16 Portionen)

Zutaten: 1,5 l selbstgemachte Hühnerbrühe
1,5 kg Kürbis
3 große Karotten
Saft von 2 Orangen
1,5 kg Zwiebeln
15 cm Ingwer
Butter
Knoblauch
Chili
Koriander
Zimt
Kreuzkümmel
Paprika
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kürbis, Karotten, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe und dem Orangensaft aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Mit den Gewürzen abschmecken und noch mal erwärmen.