

Kürbissuppe mit Ingwer, Kokosmilch und Garnele



[Weitersagen](#) [Seite drucken](#)

Zutaten (für 6 Personen):

800 g Kürbisfleisch (Hokkaido)
250 g Garnelen frisch
600 g Möhren gewürfelt
1 Knoblauchzehe, in dünnen Scheiben
1 Zwiebel gewürfelt
1 Scheibe Ingwer frisch, 5 cm dick
6 Stangen Zitronengras
2 EL Butter
2 EL Öl
500 ml Kokosmilch
1,5 l Gemüsebrühe
Sojasoße
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Chili aus der Mühle
Cayennepfeffer
Saft einer Zitrone - zum Abschmecken
Koriandergrün - zum Garnieren

Zubereitung

Garnelen putzen, trocken tupfen und mit einer Marinade aus Knoblauch, Salz, Pfeffer, etwas Chili, einer guten Prise Cayennepfeffer und Olivenöl in eine Tupperschüssel geben. Eventuell über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Garnelen ziehen können.

Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15–20 Minuten weich kochen. Dann sehr fein pürieren. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasoße und Zitronensaft abschmecken und die Suppe noch mal aufkochen lassen.

Garnelen in ein hitzebeständiges Schälchen füllen und im Backofen garen bis der Knoblauch schön goldbraun und knusprig ist. Eventuell noch mit Zitronensaft abschmecken.

Anrichten: Garnelen auf Zitronengrassstengel ziehen und quer über dem Suppenteller platzieren. Suppe mit Korianderblättchen garniert servieren.

[Nudel-Steinpilz-Auflauf](#)

[Hirschrücken mit Sauerkirschsoße und Thymianknödeln](#)