
Typ: Suppe

Quelle: Annhild (Hochzeitskochbuch T u F

Bemerkungen: Normalerweise mache ich solche Moden nicht mit, aber die handlichen Hokkaidos, die infolge der globalen Erderwärmung mittlerweile auch in Bullau (600 Meter über dem Meeresspiegel) gedeihen, auch die Aussichten auf ein schnelles Süppchen (bei eingefrorenem Grundstock) haben mich überzeugt. (A.R.)

Optional mit den Zwiebeln eine Karotte und eine Stange Sellerie (in feinen Würfeln) mit andünsten. Auch 1-2 Kartoffeln (in Stücken) können mitgekocht werden. Geht hervorragend im Dampfkochtopf (27 Aug 09) (W.G.)

Zutaten: Grundstock (kann auch gut eingefroren werden)
500-700 g Kürbisfleisch (ein mittlerer Hokkaido)
2 Schalotten, fein gewürfelt
1 rote Chilischote, längs halbiert, entkernt
2 Koblachzehen, fein gehackt
2 Essl. Ingwer, fein gehackt
20 g Butter
2 Essl. milder Curry
1 - 1,5 L. Hühnerbrühe (aus Maggidöschchen oder Fond, möglichst kein Pulver)

Zur Ausarbeitung

2 Essl. Thailändische Grüne Currysauce (Extrakt aus Beutel)
1 Essl. Öl
1 Tasse Milch
1 Dose (240ml) Kokosmilch
Muskatnuss

Zum Servieren

2 Essl. Kürbiskerne, ohne Fett in der Pfanne angeröstet
alternativ: abgezupfte Korianderblättchen

Rezept: Grundstockzutaten in der Butter anschmoren. Curry anstäuben, kurz mitschmoren. Nach und nach mit der Hühnerbrühe auffüllen. Gut eine halbe Stunde lang leise köcheln lassen
Durch ein feines Haarsieb treiben - vorher Chilischote raus!. Beiseite stellen oder einfrieren

Currysaucen-Paste in Öl bei geringer Hitze andünsten. Mit dem Kürbisgrundstock ablöschen, etwas weiterköcheln. Nach und nach mit Milch und Kokosmilch auffüllen. Salzgehalt mit Salz oder Hühnerbrühextrakt regulieren. Schärfe mit Currypaste, der entnommenen Chilischote bzw. Milch regulieren. Bei Gefallen können Korianderblättchen dazu.

Servieren mit gerösteten Kürbiskernen oder Korianderblättchen -Auch Alfa-Alfa-Sprossen kommen sehr gut