



Für die Kürbissuppe:

1		Zwiebel	schälen und in Stücke schneiden mit
600	g	Kürbis	in
etwas		Öl	anschwitzen,
2	el	Currypulver	und
1	st	Chilischote	dazugeben, ablöschen mit
100	ml	Weißwein	anschließend
1,5	lit	Geflügelbrühe	dazugeben. Solange köcheln lassen, bis alle Zutaten weichgekocht sind. Anschließend mixen und passieren.
200	ml	Sahne	und
100	ml	Kokosmilch	dazugeben und mit
		Salz, Pfeffer, Muskat	und evtl. mit
	etwas	Limonensaft	abschmecken.

