

Hokkaido Mango Chili Suppe

Für 10 Personen
Zubereitungszeit:

ergibt circa 3,5 L
50 Minuten

Zutaten:

2 kg Hokkaido

1 Tasse Wasser

200 g Zwiebeln
50 g Butter/SBKöl

250 ml Mangopüree
500 ml Kokosmilch

1 TL Cumin/Kreuzkümmel
1 MSP Chiliflakes/Harissa

Salz und Pfeffer

Topping:

20 g Korianderblatt

1 EL Apfel-Chutney

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, bürsten, entkernen und mit der Schale in Würfel schneiden.

Mit einer Tasse Wasser im Topf kochen bis die Würfel weich gekocht sind.
Die Kürbiswürfel im Kochwasser pürieren.

Die gewürfelten Zwiebeln in 2 - 3 EL Butter oder Sonnenblumenkernöl anbraten.
Die pürierte Suppe dazugeben. Umrühren.

Die Suppe mit dem Mangopüree und der Kokosmilch nach und nach abschmecken.

Die fertige Suppe mit Cumin und Chiliflakes würzen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit gehacktem Korianderblatt überstreuen

oder einen EL Apfel-Chutney in die Mitte der Suppenschale geben.