



# WOAZN-KÜRBISSUPPN

## Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Tomate & 1 Karotte & 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 200 ml Apfel- & 100 ml Orangensaft
- 50 ml Weißbier
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Curry
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Koriander
- 70 g Butter
- 100 ml Sahne
- 2 EL Kürbiskerne
- 1 Liter Brühe

## Zubereitung:

Zwiebel, Tomate & Karotte in kleine Stücke schneiden. Kürbis waschen, bei Bedarf schälen und dann würfeln.

Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel, Karotte und Kürbis darin anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Curry- und Korianderpulver zusammen mit dem Lorbeerblatt und den Tomatenstückchen dazugeben. Weißbier, Apfelsaft und Orangensaft vermischen und das gewürzte Gemüse damit ablöschen. Mit Brühe aufgießen, kurz aufkochen lassen und anschließend 45 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Lorbeerblatt herausnehmen und restliche Suppe pürieren. Sahne hinzugeben und fertige Suppe mit Petersilie anrich

