

Kokos-Kürbissuppe mit gebratenen Garnelen

Zutaten (für 10 Personen)

- 1kg Kürbis
- 400 gr mehligkochende Kartoffeln
- 1 Stückchen Ingwer
- 1 Chilischote
- 1 EL Curry
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 40 g Butter
- 1.5 lt Gemüsebrühe
- 1-2 TI Zitronensaft
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 4dl Kokosmilch
- 800 gr Riesen Garnelen
- 100 gr Petersilie



Zubereitung:

Den Kürbis schälen, die Samen entfernen und in große Würfel schneiden. Auch die Kartoffel, die Schalotten und den Ingwer schälen und würfeln. Die Chilischote nach Belieben entkernen und, wie auch den Knoblauch zerkleinern.

Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Den Kürbis, die Kartoffel, die Chilischote, die Knoblauchzehen, die Zwiebeln und den Ingwer darin andünsten. Die Gemüsebrühe dazugießen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Etwa 15 Minuten weichkochen.

Die Garnelen von ihrer Schale befreien und in etwas Olivenöl anbraten, bis sie gar sind. Herausnehmen, mit Küchenpapier vom Öl befreien und bei kleiner Hitze warm halten.

Die Kürbissuppe nun durchpürieren.

Danach die Kokosmilch einrühren. Die Suppe dann nicht mehr kochen, da die Kokoscreme sonst aufflockt.

Dann die Garnelen hinzugeben und heiß werden lassen.

Die Kürbissuppe nochmal mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und auf Suppenteller schöpfen, die Garnelen verteilen.