

H.B. JENSEN SYLT

H.B. Jensen GmbH & Co. KG, Friedrichstraße 1, 25980 Sylt/Westerland

Kürbissuppe im 6,5 Liter SKT Topf mit oder ohne Mango

½ Sellerie
1 Stange Porree
ca. 500g Kartoffeln
ca. 500g Wurzeln
ca. 500-750g Hokkaido Kürbis und Butter Kürbis
3 mittelgroße Zwiebeln
1-1,5 Liter Gemüsebrühe (Instand) oder Orangensaft oder Mangosaft (fruchtige Note)
Speiseöl
Sahne/Kokosmilch
frischer Ingwer
Kürbiskernöl, Salz, ein paar Tropfen Chilisoße

Das Gemüse sollte mit der Flüssigkeit bedeckt sein.

Zwiebeln schälen und kleinwürfeln und in Öl anbraten (glasig).

Sellerie, Wurzel, Porree, Kartoffeln und den Kürbis schön klein Würfeln und zu den Zwiebeln geben und kurz mit schmoren.

Das Gemüse mit der Gemüsebrühe auffüllen und dann den Topf verschließen.

Topf unter Druck setzen und 8-10 Minuten kochen.

Nach dem Kochen mit einem Pürrierstab (Zauberstab) alles schön zu einer sehmigen Suppe pürrieren.
Sahne, Kürbiskernöl und etwas Salz nach Geschmack und den frischgeriebenen Ingwer unterziehen.

Beilagen: frische Krabben, Kochschinken, Karbanossie, geröstete Kürbiskerne und Meterbrot.
Wenn man es fruchtig mag, kann man auch Mangostücke aus der Dose zugeben.

