

Thailändische Kürbissuppe

Saison: Spätsommer bis Winter

Zeitaufwand: 35 Minuten

Für 6–8 Personen

Ca. 750 g Kürbis

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 kleines Stück frischer Ingwer

1 kleine rote Chilischote

4 Esslöffel Öl

1 Esslöffel rote Currypaste

1 l Gemüse- oder Hühnerbouillon

¼ l Kokosmilch

8–12 Basilikumblätter (evtl. Thaibasilikum)

Salz

1 Den Kürbis schälen, Kerne, Fasern und schwammiges Fleisch entfernen, dann in etwa ½ cm grosse Würfel schneiden.

2 Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feinste Streifen schneiden.

3 In einem Topf das Öl erhitzen. Die Kürbiswürfel darin anbraten, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chilischote beifügen und kurz mitrösten. Die Currypaste dazugeben und 1 Minute mitdünsten, bis sich ihr Duft entfaltet. Dann die Bouillon dazugießen und aufkochen. Die Suppe leise kochen lassen, bis die Kürbisstücke gerade weich sind.

4 Etwa die Hälfte der Kürbiswürfel herausheben. Die restliche Suppe pürieren. Dann die Kokosmilch darunterrühren. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden und mit den beiseite gestellten Kürbiswürfeln zur Suppe geben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und nur noch gut heiss werden lassen.

Beilage: Nach Belieben Krabbenchips, auch Krupuk oder Kroepoek genannt, eine Spezialität aus Tapiokamehl, gemahlene Shrimps und Gewürzen, die in Asienläden oder grossen Lebensmittelgeschäften erhältlich ist.

Was man vorbereiten kann

Die Suppe kann am Vorabend zubereitet werden.

Wenn man für weniger/mehr Gäste kocht

Die Rezeptmenge halbieren oder der Gästezahl entsprechend vervielfachen.

*Mit Kürbi
Lecker!*

Currypaste

Es gibt sie in Grün, Rot und Gelb, jede schmeckt unterschiedlich, aber alle sind ziemlich scharf. Deshalb ist bei der Zugabe Vorsicht geboten: Lieber zuerst zurückhaltend dosieren, nachwürzen kann man immer noch. Hat man die Wahl zwischen Currypaste und Currypulver, sollte man erstere wählen. Sie besitzt bei aller Schärfe ein volles, rundes Aroma und lässt sich ohne Geschmackseinbusse mindestens 1 Jahr im Kühlschrank aufbewahren. Currypulver hingegen verliert wie alle gemahlene Gewürze schon bald nach dem Kauf einen guten Teil seines Aromas. Currypaste ist bei uns als thailändisches oder indisches Produkt in Asienläden und grossen Lebensmittelgeschäften erhältlich. Meeresfrüchte-Allergiker sollten unbedingt die klein gedruckten Angaben auf der Verpackung zur Zusammensetzung der Paste beachten: Thailändische Currypaste enthält in der Regel Crevettenbestandteile.



