# Hokkaido Kürbissuppe

Mit diesem Rezept für eine Hokkaido Kürbissuppe lässt sich die Kürbiszeit richtig genießen. Leider geht diese immer viel zu schnell vorbei, also ausnutzen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Hokkaidokürbise |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Karotten |
| 1 Stk. | Ingwer (groß) |
| 0.5 Bündel | Koriander (frisch) |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die **Hokkaido Kürbissuppe** als Erstes den Kürbis außen sehr gut abwaschen. Den Kürbis danach in zwei Hälften teilen, das Innenleben und den Strunk entfernen. Danach alles in mittelgroße Stücke schneiden und beiseite legen.

2. Anschließend Zwiebel schälen und in schmale Ringe schneiden. Nun den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Karotten waschen, schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

3. Jetzt einen Topf mit Olivenöl erhitzen, die Zwiebel und den Ingwer hineingeben und für etwa zwei bis drei Minuten anbraten. Als Nächstes den Kürbis in den Topf geben und den Topf mit Wasser auffüllen, dabei lieber etwas weniger Wasser aufgießen, dies lässt sich nachträglich noch zufügen. Jetzt die Karotten in die Suppe geben und gut umrühren.

4. Die Suppe für etwa zwanzig Minuten kochen lassen.

5. In der Zwischenzeit Koriander und Petersilie waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken.

6. Wenn das Gemüse in dem Topf nun weich ist, alles mit einem Pürierstab fein pürieren. Falls die Suppe zu dick ist, einfach ein bisschen Wasser zugeben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann gleich auf Tellern anrichten. Die Suppe noch mit Koriander und Petersilie garnieren und heiß servieren.

## Tipp

Wer die Hokkaido Kürbissuppe ein bisschen schärfer mag, kocht einfach eine Chilischote mit. Etwas Muskatnuss verleiht der Suppe noch einen besonders feinen Geschmack. Die Suppe lässt sich als Vorspeise, wie als Hauptgericht servieren. Einfach etwas frisches Weißbrot dazu reichen.