

Kürbiscremesüppchen

300g Hokaidokürbis

100g Karotte

1 Apfel sauer

10g Ingwer

½ Chili

100g Schalotten

150ml Weißwein

1L Gemüsebrühe

500ml Kokosmilch

Kreuzkümmel/2 Nelken/1 Zimtstange/ 40ml Himbeeressig/ 60g Sweet Chili Sauce

-Kürbis, Karotte, Äpfel waschen und in grobe Stücke schneiden, Ingwer schälen und fein schneiden.

-Das Öl erhitzen und den Ingwer, Chili und die Schalotten daran 5 min anschwitzen.

-Kürbis, Karotte, Äpfel dazu geben und weich dünsten.

-Mit dem Wein ablöschen und auf 1/3 reduzieren.

-Brühe, Kokosnussmilch und Gewürze zugeben, mit Essig und Sweet Chilisauce abschmecken und ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

-Nelken und Zimtstange entfernen und alles fein mixen.

-Abschmecken mit Essig, Salz