



MEIN GENUSS



Kürbissuppe mit Garam Masala



It's a match!

It's a match! Mit Garam Masala bereitest du deine Kürbissuppe nach indischer Art zu!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch schneidest du in kleine Würfel und stellst es beiseite. Dann putzt du den Ingwer und schneidest ihn ebenfalls in kleine Stückchen.
- 2 Beides gibst du in einen ausreichend großen Topf. Fülle die Brühe hinzu und koche alles zusammen auf. Danach lässt du es auf niedriger Stufe weiterkochen, bis das Gemüse gar ist.
- 3 Nun zerkleinerst du den Inhalt mit einem Stabmixer. Magst du etwas mehr Biss in deiner Suppe? Dann reicht es aus, wenn du die Hälfte in einen Messbecher gibst und den verbleibenden Teil pürierst. Danach vermengst du beides erneut miteinander.
- 4 Damit die Suppe einen frischen Geschmack bekommt, ziehst du den Schmand unter. Dosiere einfach nach Belieben.
- 5 Zum Schluss würzt du deine Kürbissuppe. Garam Masala schenkt ihr den exotischen Geschmack. Etwa 1-2 Esslöffel der Gewürzmischung sollten ausreichen. Zuerst gibst du nur einen Teil der Gewürzmischung zur Suppe und probierst mit einem Löffel. So verringerst du das Risiko, die Suppe zu überwürzen.
- 6 Abschließend schmeckst du die Suppe mit Chilipulver und Muskatnuss ab. Insbesondere Muskatnuss solltest du vorsichtig verwenden, denn der Geschmack ist sehr intensiv und zu viel davon kann eine bittere Note zur Folge haben.

Zutaten

Für 2 Personen benötigst du:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 600 ml Brühe
- 1 kleines Stück Ingwer
- 2 Esslöffel Schmand
- 2 Esslöffel Garam Masala Gewürzmischung
- etwas Chilipulver
- 1 Prise Muskatnuss
- Pfeffer nach Belieben
- 1 Prise Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 12.12.2026.