

Kürbissuppe mit Mango und Chili

Für 4 Personen:

| | | |
|-----------------------|------------------------------|------------------|
| 500 g Kürbisfleisch | 1 reife Mango | 2 EL Butter |
| 3 EL Mango-Chutney | 4 Knoblauchzehen, (Scheiben) | 1 EL Zucker |
| 100 ml Weißwein | 800 ml Brühe | 300g Schlagsahne |
| 10 EL süße ChilisaUCE | 1/2 TL Curry | Salz, Pfeffer |
| 4 EL Weißweinessig | 1 rote Chilischote | |

Das Kürbisfleisch würfeln, die Mango in Scheiben schneiden.

In einem Topf Butter schmelzen und die Kürbiswürfel darin anschwitzen.

Mangoscheiben, Mangochutney, Knoblauch und Zucker zugeben und karamellisieren lassen.

Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe und Sahne auffüllen. Die Suppe ca. 30 Minuten köcheln lassen, dann die Gewürze zugeben.

Mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken. Sollte die Suppe noch zu dick sein, kann sie mit etwas Brühe verdünnt werden.

Zum Schluss die Chili in feine Streifen schneiden und als Garnitur auf die Suppe geben. Cookies helfen uns bei der Bereitstellung unserer Dienste. Durch die Nutzung unserer Dienste erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies setzen.

Christian Henze am 26. Januar 2024