

Kürbis-Soße

Für 4 Personen

200 g Butternut Kürbis	300 ml Gemüsebrühe	1 Chilischote, getrocknet
1 Lorbeerblatt	2 Scheiben Ingwer	50 ml Kokosmilch
50 ml Sahne	0,5 Orange, unbehandelt	Chiliflocken
Salz		

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in einen Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und die Würfel mit Chilischote, Lorbeerblatt und Ingwer in etwa 20 Minuten weich köcheln lassen. Die ganzen Gewürze wieder entfernen. Mit einem Stabmixer pürieren und die Kokosmilch und Sahne hinzugeben. Mit einer Priesse Chiliflocken, Orangenabrieb und Salz abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 30. Oktober 2009