

Kürbis-Curry-Soße

Für 4 Personen

250 g Hokkaidokürbisfleisch	350 ml Gemüsebrühe	0,5 TL Ingwer
1 Zehe Knoblauch	1 EL Curry, mild	100 ml Kokosmilch
2 EL Butter, kalt	Salz	Chilipulver, mild
1 EL Butter, braun	Chilisalz, mild	

Ingwer und Knoblauch fein reiben. Das Kürbisfleisch in einen Zentimeter große Würfel schneiden, mit der Brühe in einen Topf geben und in etwa 20 Minuten mehr gar ziehen als köcheln lassen. Ingwer, Knoblauch, Curry und Kokosmilch hinzufügen, mit einem Stabmixer pürieren und die Butter hinein mixen. Mit Salz und einer Prise Chili abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 01. Oktober 2010