

# Cremige Kürbis-Suppe mit Mango und Maronen

## Für 4 Personen

300 g Hokkaido-Kürbis	100 g Mango-Fruchtfleisch	150 g Maronen, vorgegart
2 rote Chilischoten	6 EL kalte Butter	2 EL Zucker
80 ml trockener Wermut	800 ml Gemüsebrühe	2 Bio-Limetten
2 Msp. Zimt, gemahlen	2 Msp. Currypulver, mild	Salz, Pfeffer

Kürbis entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Mango-Fruchtfleisch würfeln.

Die Hälfte der Maronen in Würfel schneiden.

Chilischoten abwaschen, abtrocknen, der Länge nach aufschneiden, entkernen. Dann Chili in feine Ringe schneiden.

Ein Drittel der Butter in einem Topf schmelzen. Kürbis-, Mango- und Maronenwürfel sowie Chiliringe hineingeben, mit der Hälfte Zucker bestreuen und alles anschwitzen.

Dann mit Wermut ablöschen, die Brühe angießen, aufkochen und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.

Inzwischen die restlichen Maronen vierteln.

Etwas Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Maronen dazugeben, den restlichen Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen.

Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Sobald der Kürbis weich ist, den Suppenansatz mit Zimt- und Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. Restliche Butter hinzugeben, mit dem Stabmixer fein pürieren. Nochmals abschmecken und mit Limettensaft verfeinern.

Die Suppe in tiefe Teller oder Suppentassen geben, mit den karamellisierten Maronen bestreuen und servieren.

Christian Henze am 05. Oktober 2023