

Roland Koch
Hessischer Ministerpräsident

Kürbis-Ingwer-Suppe

Zutaten

- 1 l Gemüsebouillon
- 4 Schalotten
- 200 g Kürbis
- 100 g Karotten
- 50 g Ingwer
- 50 g weißer Porree
- Butter
- 1/8 l Kokosmilch

Zubereitung

Porree, Ingwer und Schalotten in Butter andünsten, klein geschnittene Karotten und Kürbis hinzugeben. Mit Gemüsebouillon auffüllen und langsam garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt abschmecken. Alles pürieren und dann die Kokosmilch zufügen. Anschließend kann man die Suppe passieren – muss man aber nicht.

22. November 2006

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de