

# Klassische Hokkaido-Kürbissuppe



 **Gesamtzeit**  
50 Minuten

 **Schwierigkeit**  
Einfach

**Energie** 380 kcal **Eiweiß** 6.6 g  
**Fett** 15.2 g **Kohlenhydrate** 51 g

 **3/10** **ErnährWert**

## Zubereitung

**1**

### Zutaten

3 Zwiebeln • 3 Zehe(n) Knoblauch • 50 g Ingwer •  
1.8 kg Hokkaido-Kürbis

Zwiebeln, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und anschließend in feine Würfel schneiden. Hokkaido waschen und vom Stängel befreien. Anschließend halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.

**2**

### Zutaten

100 g Butter • 2 EL Vielblütenhonig • 1 EL Currysauce •  
300 ml Orangensaft • 2 l Gemüsebrühe

In einem großen Topf die Butter aufschäumen lassen und darin die Zwiebel-, Ingwer- und Knoblauchwürfel glasig andünsten. Nun den Hokkaido, Blütenhonig und Currysauce zugeben und kurz andünsten. Mit Orangensaft ablösen und rund 5 Minuten einkochen lassen. Dann die Brühe zugießen und alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.

## Zutaten für 6 Portionen

3 Zwiebeln  
3 Zehe(n) Knoblauch  
50 g Ingwer  
1.8 kg Hokkaido-Kürbis  
100 g Butter  
2 EL Vielblütenhonig (z. B. von REWE Bio)  
1 EL Currysauce  
300 ml Orangensaft (z. B. von REWE Beste Wahl)  
2 l Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
**Utensilien**  
Stabmixer



Weitere Rezepte auf [rewe.de/rezepte](http://rewe.de/rezepte)

3

**Du brauchst**

Stabmixer

Zutaten

Salz • Pfeffer • Muskat

Anschließend die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

□

**Weitere Rezepte auf** [rewe.de/rezepte](http://rewe.de/rezepte)