

Kürbissuppe à la Christa



Zutaten:

1 mittelgroßer circa 8	<i>Hokaidokürbisse</i>
2 große Olivenöl	<i>Biomöhren</i>
1 Stück frische	<i>Zwiebeln</i>
1-2 Esslöffel	<i>Ingwerwurzel</i>
1- 1 ½ Esslöffel	<i>Honig</i>
	<i>Instantbrühe</i>
	<i>Wasser</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
¼ Liter	<i>Orangensaft</i>
	<i>Balsamicoessig</i>



Zubereitung:

1. den Hokaidokürbisse aufschneiden, das innere entfernen und den Kürbis in Würfel scheiden. Waschen.
2. die Möhren schälen, in Stücke schneiden und waschen.
3. soviel Olivenöl in den Topf geben, so dass Boden gut bedeckt ist.
4. Zwiebeln schälen und sehr fein hacken.
5. im Öl glasig dünsten.
6. dann den gewürfelten Kürbis und die Möhren dazugeben. Soviel Wasser hinzugießen, bis alles gut bedeckt ist.
7. Kochen lassen.
8. 1- 1 ½ Esslöffel Instantbrühe hinzugeben.
9. Ingwer schälen, in Stücke scheiden und hinzugeben.
10. solange kochen lassen, bis die Kürbisstücke weich sind.
11. einen ¼ Liter Orangensaft (kein Nektar!!) hineingießen
12. mit 1 Esslöffel Honig, Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken.
13. für ERWACHSENE:
14. unbedingt noch zusätzlich mit badischen Weiswein abschmecken. Hebt das Geschmackserlebnis!