

Kürbissuppe mit Limetten

Für 4 Personen

Zutaten:

2	Karotten
2	Kartoffeln
500 g	Kürbisfleisch
1	kleine Zwiebel
2 EL	Sonnenblumenöl
2-3 cm	Ingwer
8	Kaffir-Blätter
½ L	heiße Gemüsebrühe
1 Dose	Kokosmilch (400 g)
	Salz
1-2 EL	Limettensaft
	Zitronenthymian (od. Thymian)

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

1. Karotten und Kartoffeln schälen, würfeln. Das Kürbisfleisch ebenfalls klein schneiden (oder mit der Küchenmaschine raspeln). Die Zwiebel schälen und fein hacken und im Öl andünsten. Das vorbereitete Gemüse dazugeben, kurz weiterdünsten.
2. Ingwer schälen, aber ganz lassen und mit den Kaffir-Blätter zum Gemüse geben. Mit heißer Brühe aufgießen und etwa 15 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
3. Blätter und Ingwer herausfischen und die Suppe pürieren. Die Kokosmilch unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch einmal 10 Minuten leise kochen lassen. Mit dem Limettensaft abschmecken und mit den Thymianblättchen bestreut servieren.

Kaffir-Limetten haben stark nach Zitronen duftende Blätter. Ihre Früchte sind dagegen sehr dickschalig und enthalten wenig Saft. Deshalb verwendet man meist die Blätter zum Würzen, ebenso wie die Zesten der Früchte. Allerdings sind die Früchte saftreicher Limettensorten bei uns leichter zu bekommen. Kaffir-Blätter findet man in asiatischen Lebensmittelläden.