

Jamaikanische Kürbissuppe

800 g	Kürbisfleisch
1 großer	Apfel
1	Kartoffel
1	Zwiebel
1	Möhre
	Srirachasauce
2 Zehen	Knoblauch
1 Stück	Ingwer
1 EL	Butter
2	Lorbeerblätter
1 Liter	Gemüsebrühe
200 ml	Sojamilch
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Zucker
1 TL	Tandoori masala
	Salz



Kürbisfleisch und Apfel in fingerdicke Würfel schneiden.

Möhre und Kartoffel putzen und würfeln.

Zwiebel, Ingwer und Knoblauch putzen, kleinschneiden und in Butter andünsten.

Dann Kürbis, Möhren, Apfel und später Brühe, Kartoffeln, Lorbeer, Sriracha und Tandoori zufügen, zugedeckt ca. 15 Minuten sanft köcheln.

Lorbeer entfernen.

Sojamilch zufügen und die Suppe mit dem Pürierstab pürieren.

Mit Salz, Zitronensaft, Zucker, Sriracha und Tandoori abschmecken.

Kürbiskernöl auf die Suppe tropfen

Dazu schmeckt Brot oder Baguette

Tandoori masala besteht aus:

1 TL	schwarzer Pfeffer
1	Gewürznelke
1 TL	Zimt
1/2 TL	Muskatnuss
1 TL	grüne Kardamomsamen
1 TL	Kreuzkümmel (Cumin)
1 TL	Kurkuma