



#### Zutaten

##### Chutney:

- Stange Lauch, in feine Ringe geschnitten
- 2 Äpfel, geschält, entkernt, fein gewürfelt
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 rote Chili, entkernt, fein geschnitten
- 1 EL Zucker
- 4 EL Obstessig
- Salz
- 1 Prise Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 Gewürznelke
- ca. 100 ml Wasser

##### Kürbiscremesuppe:

- 1 kg Kürbis, geschält, entkernt, klein geschnitten
- 1 EL Butter
- 300 ml Geflügelfond
- weisser Pfeffer
- 200 ml Halbrahm
- frischer Basilikum

# KÜRBISCREMESUPPE MIT APFEL-CHILI-CHUTNEY

Für das Chutney Lauch, Äpfel und Zwiebeln im heissen Öl andünsten.

Die Chili dazugeben. Mit Zucker, Essig, Salz, Kreuzkümmel und Gewürznelke würzen.

Etwa 100 ml Wasser dazugießen und alles rund 20 Minuten schmoren lassen.

Für die Suppe das Kürbisfleisch in der Butter andünsten. Mit dem Geflügelfond ablöschen, mit Pfeffer würzen und zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen. Im Mixer fein pürieren.

Den Rahm steif schlagen und darunter ziehen.

Die Kürbiscremesuppe mit etwas Chutney in tiefen Tellern anrichten.

Den Basilikum in feine Streifen schneiden und darüber streuen.

Tipp: Das Chutney passt auch gut als Beilage zu gebratenem Fischfilet oder Steak vom Grill.



#### Quellenhinweis

Margaret Brunner-Surati  
«East meets West»  
Frisch, feurig, exotisch –  
100 asiatisch-europäische Rezepte,  
AT Verlag,  
[www.at-verlag.ch](http://www.at-verlag.ch)