

Pumkinsoup Jamaican Style

Zutaten

| | |
|---|--|
| 450-500 g Kürbis (Hokkaido), <i>mit Schale aber ohne Kerne, gewürfelt</i> | 1 EL Kokosöl |
| 1000 ml Gemüsebrühe | 3 Knoblauchzehen, <i>blättrig geschnitten</i> |
| 1/2 Stange mittelgroßen Lauch, <i>ringelig geschnitten</i> | 2 Lorbeerblätter |
| 1 mittelgroße Zwiebel, <i>würfelig geschnitten</i> | 1 kleiner Bund Thymian, <i>frisch im Ganzen</i> |
| 1 Frühlingszwiebel, <i>das Grün ringelig schneiden und für die Deko aufheben, den Rest würfelig schneiden</i> | 2 Msp. Piment, <i>gemahlen</i> |
| ca. 70 g Stangensellerie, <i>würfelig geschnitten</i> | 1 Msp. Muskatnuss, <i>gemahlen</i> |
| 150 ml Kokosmilch | 1 Prise Nelkenpulver |
| | Salz |
| | schwarzer Pfeffer |
| | Chilisauce nach Geschmack (<i>vorzugsweise Scotch Bonnet oder eine andere fruchtige Sorte</i>) |

Zubereitung

Kürbis, beide Zwiebeln, Lauch, Stangensellerie und Knoblauch in Kokosöl unter Rühren anrösten bis es sich ganz leicht zu bräunen beginnt. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, alle Gewürze begeben und dann köcheln bis der Kürbis weich ist. Lorbeerblätter und Thymian entfernen und mit der Kokosmilch im Standmixer fein pürieren und abschmecken.