Kürbissuppe mit Ingwer und Limette

Zutaten für 4 - 6 Personen

200 g Rindfleisch	weichkochen und fein pürieren.
1 Zwiebel	schälen und grob würfeln.
800 g Hokaido Kürbis	schälen, ausnehmen und in kleine Stücke schneiden.
350 g Pastinaken oder Kartoffeln	schälen und grob würfeln.
½ Peperoni, frisch	waschen, entkernen und fein schneiden.
1 Stück Ingwer, walnussgroß	schälen und würfeln
1 Limette	auspressen, Saft beiseitestellen.
4 EL Olivenöl	in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten. Den Kürbis dazugeben und 5 Minuten anbraten. Die Pastinaken oder Kartoffeln zugeben und weitere 5 Minuten anbraten. Peperoni und Ingwer zugeben und weitere 1 Minute anbraten. Mit
75 ml Weißwein	ablöschen und einkochen lassen.
750 ml Rinderbrühe	und
250 ml Apfelsaft	angießen. Mit
Salz, Pfeffer Curry und Cayennepfeffer	würzen und alles 20 Minuten auf kleiner Flamme bei geschlossenem Deckel kochen lassen. Mit dem Pürierstab alles fein pürieren.
200 g Sahne	und das pürierte Rindfleisch unterrühren und mit dem
Limettensaft	abschmecken.
½ EL Petersilie, frisch gehackt	und
½ EL Basilikum, frisch gehackt	unterrühren und noch einmal mit
Salz, Pfeffer und Curry	abschmecken.

Als Einlage eignen sich: Kross gebackener Speck, Croutons und/oder geröstete Kürbiskerne.