



■ GEWÜRZMANUFAKTUR ■

Kürbis Cocos Curry

1 großer	Kürbis
2 große	Zwiebeln
½ Liter	cremige Cocosmilch
3 EL	Öl
3 EL	Curry Madras
2 EL	Niora Paprikaflocken
1 Schote	Vanille
2	Muskatblüten
Pfeffer und Salz zum abschmecken	

Schale und Kerne vom Kürbis entfernen (entfällt bei einen Hokaido Kürbis). Geschälten Kürbis kleinschneiden und zur Seite legen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig anbraten. 2 EL Curry Madras zugeben und weiter braten bis das Curry Madras seine Aromen entfaltet. Mit ca. 1 Liter Wasser den Röstansatz lösen und die Kürbisstücke, Muskatblüten und die ausgeschabte Vanilleschote samt Mark dazugeben. Wenn der Kürbis weich ist vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Jetzt die Cocosmilch dazugeben und pürieren bis alles cremig ist. Mit der restlichen Currymischung, Pfeffer und Salz abschmecken und noch einmal bei niedriger Hitze köcheln lassen. Ist das Kürbiscurry zu dickflüssig mit weiterer Cocosmilch verdünnen.

Beim Servieren mit etwas Chili Strings bestreuen.