Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch

Zutaten für 6 Personen:

1000 g	Hokkaidokürbis (geputzt und gewogen)
1	Zwiebel
ca. 5 cm	Ingwer (gerieben)
2 EL	Butter
0,5 l	Geflügelbrühe
1 l	Kokosmilch
5	Kaffir Limonen Blätter
1	Limette (Saft und Abrieb)

Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Kürbis, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, den Ingwer reiben und alles in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und etwa 15-20 Minuten weichkochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch dazu geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Limonen Blättern und dem Saft sowie dem Limettenabrieb abschmecken und nochmals erwärmen. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Zum Schluss mit Korianderblättchen garniert servieren.