Kürbissuppe

Zutaten (6-8 Portionen)

1 ½ kg Hokkaido Kürbis	ggf. schälen, entkernen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden (Anmerkung: geschält benötigte ich -2- Kürbisse)
2 klein gewürfelte Zwiebeln,	
2 klein gehackte Knoblauchzehen,	
2 klein gewürfelte Karotten,	
1 klein geschnittene Chilischote und	
1 EL klein geschnittenen Ingwer	in etwas
Öl	im Dutch oven anrösten,
2 EL Currypulver	dazu geben und ebenfalls etwas anrösten. Mit
1 L Gemüsebrühe	ablöschen. Die
Kürbisstücke	hinzugeben, den Deckel schließen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Ggf. mit Wasser auffüllen. Kurz vor dem Servieren etwas
Crème frâiche	hnzufügen und die Suppe mit
Muskat, Salz und Pfeffer	abschmecken. Zum Anrichten etwas
Kürbiskernöl	darüber träufeln und
Etwas Crème frâiche	in die Suppe klecksen. Dann mit
Kürbiskernen	bestreuen.