

Süppchen von süßen Kartoffeln mit Pfifferlingen, blaue Kartoffelchips

Zutaten für 10 Personen

0,1 kg Zwiebeln, in Würfeln

0,1 kg Butter

0,1 kg Lauch, nur das weiße, in Würfel

0,1 kg Karotten, in Würfeln

0,1 kg Kürbis, in Würfeln

0,8 kg Süßkartoffeln, geschält in Würfel

20 g Honig

0,5 l Gemüsebrühe

Macisblüte und Chilipulver gemahlen,

0,3 kg Pfifferlinge, in Würfel

20 g Butter

Salz, Pfeffer

20 g Blatt Petersilie, geschnitten

20 ml Sahne 30 %

Kräuter, Majoran, Blättchen

30 g Kartoffelchips von blauen Kartoffeln, fertig gegart

Zubereitung

1. Die Zwiebel in Butter mit etwas Farbe anschwitzen, dann den Lauch, die Karotten und den Kürbis dazugeben, anschwitzen, die Süßkartoffelwürfel dazugeben, kurz mit angehen und mit Honig würzen.

2. Mit der Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen und ca. 15-20 Minuten köcheln, sodass die Suppe leicht sämig ist. Mit Macisblüte und Chilipulver abschmecken.

3. Die Pfifferlinge in Butter anschwitzen mit Salz und Pfeffer würzen mit Blatt Petersilie abrunden.

4 Vor dem Servieren das Süßkartoffelsüppchen aufkochen mit Sahne legieren und mit Majoran Blättchen abrunden.

5. In heiße Tassen oder Teller anrichten, garniert mit Pfifferlingen und blauen Kartoffelchips (**Zubereitung siehe Küchentipp.**)



Weitere Serviertipps

- Mit rohen Schinkenwürfel garniert.
- Mit Broccoli Röschen garniert.
- Mit Ingwer abgeschmeckt und Koriander Blättchen garniert
- Halb mit Süßen und normalen Kartoffeln zubereitet.



Küchentipp: Kartoffelchips.

- Blaue oder lila Kartoffeln gut waschen, schälen, nicht mehr ins Wasser legen und in dünne Scheiben hobeln.
- Auf dem Backblech im Backofen oder im heißen Fett frittieren auf Küchenkrepp legen und würzen. (kann schon am Vortag erledigt werden.)



Tipp zur Gartechnik

- Die Süßkartoffelsuppe kann auch passiert gereicht werden.
- Kartoffelchips kurz vor dem Servieren der Suppe warmstellen.

Allergenkennzeichnung

Milch (G), Sellerie (I)

Diät-Eignung

- Vollkost
- Fettstoffwechselstörung (ohne Butter dafür Margarine, ohne Honig, ohne Sahne dafür Kondensmilch 4 %, ohne Kartoffelchips.)
- Diabetes mellitus, (Kartoffeln KH, ohne Honig,)
- Purinarmer Kost (weniger Butter und Sahne)
- Vegetarische Kostform