

Süßkartoffel-Chilli-Suppe - Rezept von HENSSLERS SCHNELLE NUMMER

Du suchst nach einer cremigen Suppe mit leichter Schärfe, die du noch leichter zubereiten kannst? Dann probier's mal mit dieser Süßkartoffel-Chilli-Suppe!

Rezept herunterladen

Zutaten

- 50 g Butter
 - 1 kleine weiße Zwiebel
 - 240 g Süßkartoffel
 - 1 rote Chili
 - 1 TL Salz
 - 1 TL Zucker
 - 8 cl Weißwein
 - 400 ml Gemüsebrühe
 - 200 ml Sahne
-

Zubereitung

Schritt 1

Butter in einem Topf schmelzen. Die weiße Zwiebel in Streifen schneiden und zur Butter geben. Wenn die Zwiebelstreifen anfangen zu karamellisieren und ganz leicht bräunlich werden, eine halbe Süßkartoffel dazugeben. Diese vorher schälen und in 2 bis 3 Millimeter dünne Scheiben schneiden.

Schritt 2

Anschließend die Chilli kleinschneiden und hinzugeben. Für mehr Schärfe einfach die Kerne behalten. Für weniger Schärfe die Kerne vorher entfernen.

Schritt 3

Das Ganze mit Salz, Zucker und einer Prise Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Weißwein um die Hälfte reduziert ist, Wasser dazugeben und das Ganze einmal schnell und stark aufkochen. Nach dem Aufkochen die Hitze auf ca. 1/3 runter stellen und ganz leicht köcheln lassen, bis die Süßkartoffel richtig butterweich ist.

Schritt 4

Zum Schluss die Sahne hinzugeben, noch einmal kräftig aufkochen und alles mixen. Schon kann das Ganze angerichtet werden.

Hervorragend