

Süßkartoffel-Suppe mit selbstgemachten Brötchen

Für 2 Personen

200 g Süßkartoffeln	50 g mehliges Kartoffeln	50 g geräucherter Schinken
1 Zwiebel	1 Ingwerknolle, klein	1 Lauchzwiebel
500 ml Gemüsefond	6 EL Orangensaft	300 g Mehl
1 Würfel Hefe	1 EL Honig	4 EL Milch
3 EL Pflanzenöl	2 EL Pinienkerne	1 EL Kurkuma
1 EL Curry	Koriandergrün	schwarzer Pfeffer
Meersalz	Salz	

Backpapier auf einem Blech auslegen. Die Hefe mit dem Honig vermengen und anschließend mit 300 Milliliter Wasser aufgießen. Das Gemisch etwas salzen und das Mehl unter ständigem Rühren nach und nach hinzugeben. Aus dem Teig kleine Brötchen formen und diese auf das Backblech legen. Das Blech in den kalten Ofen schieben, diesen auf 200 Grad aufheizen und die Brötchen darin etwa 20 Minuten backen. Zwei Esslöffel Pflanzenöl in einem Wok erhitzen. Die Zwiebel abziehen und würfeln, den Ingwer schälen, klein schneiden und mit der Zwiebel in den Wok geben. Die Kurkuma hinzufügen. Das Ganze mit drei Esslöffel Orangensaft ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Süßkartoffeln und die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und unterrühren. Das Ganze mit dem Gemüsefond aufgießen und 15 Minuten garen lassen. Das restliche Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lauchzwiebel von den Enden und der äußeren Haut befreien und in feine Ringe schneiden. Den Schinken würfeln und mit den Lauchzwiebelringen und den Pinienkernen in die Pfanne geben und scharf anbraten. Anschließend das Ganze mit dem restlichen Orangensaft und der Milch ablöschen. Das Gemisch mit Meersalz, Pfeffer und Curry abschmecken und kurz durchpürieren. Die Brötchen aus dem Ofen nehmen und kurz ausdampfen lassen. Die Süßkartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten, mit dem Koriandergrün und den selbstgemachten Brötchen garnieren und servieren.

Antonia Rhau am 26. Juli 2011