

Curry-Süßkartoffel-Suppe

Für vier Portionen

500 g Süßkartoffeln	1 Zwiebel	30 g Butter
1-2 TL Currypulver	1 TL Zucker	500 ml Gemüsefond
1 Mango	150 ml Schlagsahne	Salz
Cayennepfeffer	1 unbehandelte Zitrone	Koriandergrün
$\frac{1}{2}$ Baguette	2-3 EL Olivenöl	Chili

Süßkartoffeln schälen, die Hälfte davon grob würfeln, den Rest klein würfeln. Zwiebel schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und grob gewürfelte Süßkartoffeln darin anschwitzen. Mit Currypulver und Zucker bestreuen und 2 bis 3 Minuten anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und abgedeckt etwa 10 bis 15 Minuten weich kochen lassen. In der Zwischenzeit die Mango schälen und klein würfeln. Die Suppe fein pürieren, Sahne und die restlichen Süßkartoffeln zugeben und darin weich garen. Zuletzt mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft würzen und die Mango zugeben. Suppe in Tassen oder Teller füllen und mit Koriander betreuen. Nach Belieben mit einigen in Olivenöl gerösteten Baguette-Scheiben servieren.

Horst Lichter am 28. September 2013