

Asiatische Kartoffel-Suppe

Für 2 Portionen

200 g mehlig-kartoffelige Kartoffeln	2 EL Rapsöl	2 Schalotten, klein gewürfelt
20 g Ingwer, fein gerieben	1 Chilischote, klein gewürfelt	1 EL Ahornsirup
Salz, Pfeffer	600 ml Gemüsefond	Sojasoße, Sesamöl
4 Stiele Koriandergrün		

Die Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Kartoffeln und Schalotten darin anschwitzen. Ein wenig Ingwer reiben, die Chili klein schneiden. Ingwer, Chili und Ahornsirup zugeben und kurz anschwitzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze weichkochen. Zuletzt mit Sojasoße, Sesamöl und klein geschnittenem Koriander verfeinern. Auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 10. 09. 2012