



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Süßkartoffelsuppe mit Kokos und Chili

ZUTATEN

1 kg Süßkartoffeln
1 kleine Zwiebel
1 l Geflügelbrühe
400 ml Kokosmilch
Sojasoße
Chili
Zitronengras
Limonengrasblätter
etwas Butter

ZUBEREITUNG

Die Süßkartoffeln ungeschält in Alufolie einwickeln und bei 180°C ca. 25 – 30 Minuten im Backofen garen. Sie sollten schon weich sein, einfach mit einem Zahnstocher prüfen. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit etwas Butter anschwitzen. Gerne auch jetzt schon die Chili hinzufügen (am Anfang eher ein bisschen weniger, schärfer geht immer). 1 Stange Zitronengras und drei Blätter vom Limonengras dazugeben. Nun mit 1 Espressotasse Sojasoße ablöschen und gleich die Brühe und Kokosmilch dazugeben. Die Süßkartoffeln nun schälen und rein in die Suppe. Alles pürieren und lecker abschmecken.