

Cremige Süßkartoffelsuppe mit „Black Magic“

einfach & vegetarisch



Rezept von Hans Gerlach – ganz einfach und leicht zu variieren
Cremige Süßkartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen:



(Zeit: 20 Min. / Garzeit: 15 Min.)

750 g Süßkartoffeln oder Hokkaidokürbis,
1 Zwiebel, ca. 3 cm Ingwerwurzel (30 g),
2 EL Butter oder Rapsöl,
Sizilianisches Steinsalz, Trio Noir,
1 TL *Black Magic,*
1 L Gemüsebrühe z.B. gekocht aus *Querbeet,*
1 Bund Schnittlauch oder 2 Lauchzwiebeln,
2-3 EL Crème fraîche (oder Kokosmilch)

Süßkartoffeln und Zwiebel schälen und 2-3 cm groß würfeln.

Ingwer ebenfalls schälen, quer zur Faser dünn schneiden. Mit der Butter bei geringer Hitze 5 Min. anschwitzen, dabei den Topf zudecken und gleich zu Beginn mit *Sizilianisches Steinsalz, Trio Noir* und *Black Magic* würzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und 15 Min. köcheln lassen, bis Süßkartoffeln und Zwiebeln weich sind.

Schnittlauch fein schneiden. Die Suppe pürieren, abschmecken und anrichten. Mit Crème fraîche und Schnittlauch garnieren, mit *Black Magic* bestreuen.

Noch feiner: 300 g Kartoffeln schälen, knapp 1 cm groß würfeln, salzen, pfeffern und mit 2 EL Öl 10 Min. knusprig braten. Über die fertige Suppe streuen.

Tip: Die *Farben von Jaipur* verleihen der Suppe eine leicht weihnachtliche Zimtnote, das südamerikanische *Mapuche-Feuer* eine rauchige Schärfe.

