

Rezept

Pikante Süßkartoffel-Apfel-Suppe

Ein Rezept von Pikante Süßkartoffel-Apfel-Suppe, am 27.04.2024

Zutaten

2 Schalotten	600 g Süßkartoffeln (oder vorwiegend festkochende Kartoffeln)
3 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)	2 EL Butter
800 ml Gemüsefond (Glas; oder Gemüsebrühe)	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
200 g Sahne	Salz
einige Spritzer Tabasco	8-10 Zweige Thymian

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und würfeln. Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. 2 Äpfel vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel grob würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten. Die Kartoffel- und Apfelstücke zugeben. Mit dem Fond aufgießen, aufkochen und die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen lassen.
2. Inzwischen den übrigen Apfel waschen, mit Schale vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.
3. Die Suppe fein pürieren. Die Sahne unterrühren und 2-3 Min. kochen lassen. Mit Salz und Tabasco abschmecken. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Apfelwürfel unter die Suppe rühren und erwärmen. Die Suppe anrichten und mit Thymianblättchen bestreuen.