

Süsskartoffel-Kokos-Suppe mit Knusper-Chips

Zutaten:

800 g Süsskartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
1 grössere Zwiebel, fein gehackt
8 dl Gemüse-Bouillon
400 g Kokos-Milch aus der Büchse
wenig Saft einer Limette
nach Belieben getrockneter roter Chili, entkernt und fein gehackt
wenig Olivenöl
Salz, und schwarzer und roter Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zwiebel in etwas Olivenöl auf kleinem Feuer vorsichtig anschwitzen und glasig werden lassen. Die Süsskartoffeln zur Zwiebel geben und ein paar Minuten mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen, nach Belieben etwas Chili dazugeben und zugedeckt köcheln lassen, bis die Süsskartoffeln schön weich sind. Im Mixer oder mit dem Pürier-Stab fein pürieren. Dann die Kokosmilch zum Süsskartoffelpüree geben, gut umrühren und allenfalls noch etwas Bouillon oder Wasser zugeben, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat.

Die Suppe dann mit einigen Spritzern Limetten-Saft, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Suppe nochmals gut warm werden lassen (nicht kochen!) und mit dem Schwingbesen nochmals tüchtig aufschlagen.

Pro Teller ein Süsskartoffel-Chips auf die Suppe legen, etwas grob gemahlene schwarzen und roten Pfeffer darüber geben und servieren.

Süsskartoffel-Chips: mit dem Sparschäler hauchdünne Streifen von einer Süsskartoffel abziehen. Die Süsskartoffel-Streifen auf ein mit etwas Olivenöl eingefettetes Backtrennpapier legen. Mit einem Pinsel die Oberseite der Süsskartoffel-Streifen mit wenig Olivenöl bestreichen. Etwas Salz (allenfalls Fleur de sel) auf die Süsskartoffel-Streifen streuen und diese auf einem Blech bei ca. 200 Grad in den Ofen schieben. Die Süsskartoffel-Streifen sollen knusprig werden und leicht Farbe annehmen. (Achtung: die Süsskartoffel-Streifen werden schnell zu dunkel!)
