



Süsskartoffelsuppe

Für 8 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten

Zubereitung: 35 Minuten

Zutaten:

- 800g Süsskartoffel
- 2EL Butter
- 2 Zwiebel, gehackt
- 5dl Apfelwein
- 1.2Lt Gemüsebouillon
- 2 Messerspitzen Cayennepfeffer
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- Öl zum frittieren
- 4EL Rahm, steif geschlagen



Zubereitung:

- Von einer Kartoffel mit dem Sparschäler längs dünne Streifen abschälen, beiseitestellen
- Restliche Kartoffeln in ca. 1cm grosse Würfel schneiden
- Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln andämpfen
- Kartoffelwürfel begeben, ca. 5Min mitdämpfen-
- Apfelwein dazu giessen, ca. 5 Min kochen.
- Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren.
- Kartoffeln zugedeckt ca. 25 Min weich köcheln.
- Kartoffeln mit der Flüssigkeit pürieren, durch ein Sieb streichen und in die Pfanne zurückgiessen.
- Das Öl in einer kleinen Chromstahlpfanne auf 160° erhitzen.
- Die Kartoffelstreifen mit Haushaltspapier trockentupfen und portionenweise ca. 1 Minute frittieren, bis sie knusprig sind. Auf Haushaltspapier abtropfen.
- Suppe in vorgewärmte Tassen oder Teller verteilen, mit Rahm und Kartoffelstreifen garnieren.