

Gerold Pöllmann

Professional

Süßkartoffelsuppe mit Garnelen

Suppe

Asiatisch

Fischgerichte

Gemüse

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Wurzelgemüse und Süßkartoffel ca. 1/2 Stunde rösten



ZUTATEN 

Rezept für 8 – 10
Personen

200 g Wurzelgemüse klein
gewürfelt

(Karotten, Rüben,
Wurzelpetersilie, Sellerie)

800 g Süßkartoffeln klein
gewürfelt

50 g Zwiebel fein
geschnitten

50 g Ingwer

3 Stk Zitronengras

1 TL Kurkuma

½ TL Koriandersamen

500 ml Suppe oder
Wasser + Suppenpulver

1 Dose Kokosmilch (ca.
400 ml)

1 l Milch

2 Stk Kaffir-Limettenblatt
frisch oder getrocknet

Öl, Salz

optional: 1 TL Rote Curry
Paste

falls die Suppe zu
dickflüssig ist mit Wasser
oder Milch verdünnen

2 - 3 Stk Garnelen pro
Person

20 ml Weißwein zum
Ablöschen

Öl, Salz, Chili, Currypulver,

Saft einer ½ Limette

1 EL Butter zum Glasieren

Kräuter & Croutons zur
Deko