Nah&Frisch



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

1 EL Butter zum Glasieren

Kräuter & Croutons zur Deko