

Süßkartoffel-Limetten-Suppe

Für 4 Personen

800	gr.	Süßkartoffeln
2	Stück	Zwiebeln
1-2	TL	Chiliflocken
2-3	Stück	Limetten (Schale essbar)
2-3	EL	Butter
200	ml	Kokosmilch
200	gr.	Tomaten
750	ml	Gemüsebrühe
		Pfeffer, Salz, Zucker



Die Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. Die Zwiebeln fein hacken und die Limetten abreiben und auspressen. Tomaten stückeln, auslaufenden Saft mitverwenden.

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Süßkartoffeln mit den Zwiebeln darin anbraten. 1-2 TL Chiliflocken zugeben - nach gewünschter Schärfe. Mit der Kokosmilch, den Tomaten, der Brühe und dem Limettensaft und -abrieb* auffüllen. Mit Salz würzen und etwa 20 Minuten bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel köcheln.

Die Suppe vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und im Mixer pürieren. Wenn sie sehr fein werden soll, nochmal durch ein Sieb streichen. Mit einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Beim Servieren mit etwas Chiliflocken garnieren.

* *Vorsicht bei der Zugabe der Limettenschale. Das kann schnell zu bitter werden. Beim Abrieb darauf achten, dass nix Weißen abgerieben wird. Und ggf. nicht alles auf einmal rein, sondern etwas zurückhalten, um zum Schluss die pürierte Suppe damit abzuschmecken.*

Das Aroma der Suppe ist sehr frisch und interessant. Das Rezept wird Steffen Hensler zugeschrieben.