

Süppchen der Bio Süßkartoffel

Gern gegessen in:



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM40109

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Rote Süßkartoffel	358277	400 g
	Margarine TGQ	728393	100 g
	Zwiebelwürfen TK	584623	200 g
	Bio Kartoffel geschält	887359	200 g
	Trinkwasser		
	Gemüsebrühe	104784	25 g
	Schlagsahne TGE	336611	200 ml
	Cayenne Chili	215251	½ Teelöffel
	Salz	78863	Nach Bedarf
	Pfeffer	836432	Nach Bedarf
	Muskat	817523	Nach Bedarf
	Zucker	1564	Nach Bedarf

Zubereitung:

1. Süßkartoffel putzen und schälen.
2. Klein geschnittene Süßkartoffel und geschälten Kartoffeln mit Zwiebeln in Butter oder Margarine anschwitzen..
3. Mit der Brühe auffüllen.
4. Alles schön weich kochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat etwas Chili und Zucker würzen.
5. Mit dem Mixer die Suppe fein pürieren und die Sahne hinzugeben.
6. Durch die Kartoffeln erhält die Suppe eine schöne Bindung.
7. Ggf. nachschmecken und je nach Konsistenz die Suppe mit Stärke abbinden.

* Nur national verfügbare Artikel.