

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

1/2 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 1/2 Limette

1 EI Butter zum Glasieren

## Kräuter & Croutons zur Deko