Grünkohlsuppe mit Süßkartoffeln

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	ca. 60 Minuten	2 Portionen

ZUTATEN

Für die Suppe

250 g	Grünkohl
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
100 g	Kartoffel, mehlig
1 EL	Butterschmalz
100 ml	Weißwein
1 Liter	Gemüsebrühe
1 Prise	Piment
50 g	Sahne
1 EL	Butter
2 EL	Essig
	Salz
	Pfeffer

Für die Einlage

200 g	Süßkartoffeln
1 EL	Butterschmalz
2 EL	Schmand
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffel schälen und grob würfeln.
Den Grünkohl waschen, gut abtropfen lassen und die dicken Blattrippen entfernen. Die Blätter grob hacken und in kochendem Salzwasser ca. 30 Sekunden blanchieren.
Butterschmalz in einem Topf zerlassen und darin die Zwiebel, Knoblauch, Kartoffel und Grünkohl 4-5 Minuten anbraten.
Anschließend mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Piment hinzugeben und für ca. 30 min. köcheln lassen.
Für die Einlage die Süßkartoffeln schälen und würfeln.
Butterschmalz in eine Pfanne geben, die Kartoffelwürfel darin 10-12 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Suppe zusammen mit der Sahne und Butter in einem Mixer fein pürieren, nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
Suppe mit Schmand und Süßkartoffeln anrichten.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet