

SÜßKARTOFFEL-ERDNUSSCREME SUPPE MIT WÜRZIGEN CURRY-PUTENBRUSTSTREIFEN

SÜßKARTOFFEL-ERDNUSSCREME SUPPE MIT WÜRZIGEN CURRY-PUTENBRUSTSTREIFEN

Diese Suppe macht sich super auf Buffets, als Vorsuppe oder auch als Hauptgericht. Wenn sie als Vorsuppe serviert werden soll, empfehle ich aber eher kleine Portionen, da dieses Süppchen sehr sättigend ist. Ein bisschen kann man auch in der Konsistenz variieren, wer die Suppe eher dick mag nimmt mehr Süßkartoffeln, wer sie fein und cremig mag nimmt eher weniger. Diese Suppe ist auf jeden Fall einer meiner zeitlosen Klassiker, ich koche sie auch nach mehr als 4 Jahren bloggen noch genau so gerne wie damals, als sie hier auf dem Blog erschienen ist.



Zutaten für 4 Personen:

100g Hähnchen- oder Putenschnitzel

2 Knoblauchzehen

1 TL Currypulver

40ml Sonnenblumenöl

400-600g Süßkartoffeln (2-3 große Süßkartoffeln, je nach gewünschter Konsistenz)

3 Stangen Staudensellerie

1 große Zwiebel

2-3 EL Erdnusscreme

300ml Kokosmilch

600ml Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe

3 EL Sojasauce

2EL süß-scharfe Chilisauce

5 EL Limettensaft (1 Limette)

Zubereitung:

Je nach dem wie viel Zeit man hat kann man diese Suppen in 30-60 Minuten zubereiten. Hat man viel Zeit müssen die Kartoffeln nicht allzu klein geschnitten werden und die Hühnerbrühe muss nicht vorher erwärmt werden. Wenn es schnell gehen soll kann man damit jedoch eine ganze Menge Zeit sparen!

Die Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel oder feine Scheiben schneiden. Den Staudensellerie schälen und grob in Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch klein würfeln.



Wenn es schnell gehen soll im kleinsten Topf die Hühnerbrühe zum kochen bringen.

Im zweiten Topf etwas Sonnenblumenöl erhitzen, die Zwiebel und die Knoblauchzehen im Öl andünsten. Den Sellerie dazugeben und ca. 2min mit dünsten.

Die Erdnusscreme und die Süßkartoffeln unterrühren und die heiße oder kalte Hühnerbrühe dazugeben, alles aufkochen und das ganze ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.



In dieser Zeit das Hähnchen- oder Putenschnitzel in Streifen schneiden und auf Spieße stecken. Das Currypulver mit etwas Salz und 2 EL Sonnenblumenöl vermischen und die Spieße damit einpinseln. Für die schnelle Variante direkt in der Pfanne anbraten, wenn kalte Brühe verwendet wurde erst anbraten wenn die Suppe schon ca. 10 Minuten geköchelt hat.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und dann mit ca. 3 EL Sojasauce, 2 EL süß-scharfer Chilisaucen und 5 EL Limettensaft abschmecken. Bei Bedarf mit der Sojasauce noch etwas mehr Salz oder mit der Chilisaucen noch etwas mehr Schärfe in die Suppe bringen.



Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten, das Fleisch dazugeben und je nach Geschmack noch etwas fein gehacktes frisches Selleriegrün darüber streuen.



Die Süßkartoffel-Erdnusscreme-Suppe kann bei kleiner Hitze den ganzen Abend warm gehalten, oder sofort serviert werden.

Guten Appetit!



Und zum Vergleich noch ein Foto aus meiner Anfangszeit - die gleiche Suppe, genau so lecker!

