

# Süßkartoffel-Schoko-Suppe

aus den USA

Auf einer Reise durch die USA kostete ich in Flagstaff/ Arizona von dieser Suppe.

An vielen Ecken bekommt man häufig gute Burger und Steaks, aber wenn ich an die Reise in Verbindung mit Essen zurückdenke, ist es diese Suppe, die mir stets in den Sinn kommt.

## Zutaten:

(für 50 Portionen)

- 2,5 kg Süßkartoffeln
- 5 Speisezwiebeln
- 2,5 Liter Geflügelfond
- 1,5 Liter Kuhmilch
- 500 ml Sahne
- 250 ml Weißwein (alkoholfrei)
- 5 Chilischoten
- 400 g weiße Schokolade
- etwas Salz, weißer Pfeffer und Zucker

## Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und vierteln.

Zwiebeln würfeln und in Butter sanft anschwitzen.

Chilischoten entkernen, kleinschneiden und mit andünsten.

Kartoffeln hinzu und ca. 10 Minuten dünsten.

Weißwein, Milch und Geflügelfond hinzugeben und alles kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Suppe pürieren und die Sahne und die weiße Schokolade (kleingeschlagen oder geraspelt) unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Diese Suppe stammt von Manuel Kaiser, REWE Kaiser oHG.