

Süßkartoffel-Orangen-Suppe

aus Marburg

Zutaten:

- 1800ml Gemüsebrühe oder Suppengemüse
- 1200gr. Süßkartoffeln
- 200gr. Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 3 Orangen
- 300gr Sahne
- 6EL Butter
- 300ml Riesling oder Apfelsaft
- Salz, Pfeffer, Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln hacken und mit Kartoffeln und Butter dünsten. Mit Salz und Zucker würzen und dem Riesling oder dem Apfelsaft ablöschen. Orangenschale abreiben und mit dem Gemüfefond zu den Kartoffeln geben. Den deckel auf den Topf legen und alles 12 bis 15 Minuten kochen lassen. Orangen schälen und die weiße Haut vollständig entfernen. Filets mit dem Messer zwischen den Trennhäuten ausschneiden und den Saft auffangen. Orangenfilets mit der Sahne zur Suppe geben und weitere drei Minuten kochen lassen. Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.

Gabriele Ruffmann, Volkshochschule / Marburg