

Süsskartoffel-Käsesuppe



Die Süsskartoffel (*Ipomoea batatas*, auch Batate, weisse Kartoffel oder Knollenwinde genannt) ist eine Nutzpflanze, die zu den sogenannten Windengewächsen gehört. Vor allem die unterirdischen Speicherwurzeln, teilweise aber auch die Laubblätter werden als Nahrungsmittel genutzt. Mit einer Jahresernte von 126 Mio. Tonnen ist sie nach Kartoffeln und Maniok auf dem dritten Platz der Weltproduktion von Wurzel- und Knollennahrungspflanzen; grösster Produzent ist die Volksrepublik China. Mit der bei uns besser bekannten Kartoffel ist die Süsskartoffel allerdings nur entfernt verwandt.

Nach Angaben von Alexander von Humboldt ist die Wildform in Mittelamerika beheimatet. Sie wurde als Kulturpflanze von allen lateinamerikanischen Hochkulturen verwendet. Die Batate wurde schon in vorkolumbianischer Zeit von Peru aus von Seefahrern auf den pazifischen Inseln verbreitet. Freigelassene afrikanische Sklaven brachten die Süsskartoffel von Amerika nach Afrika. Heute wird sie in fast allen wärmeren Ländern der Tropen, Subtropen und gemässigten Zonen der Erde angebaut und auch bei uns ist sie mittlerweile keine Unbekannte mehr.

Zutaten für 4 Personen:

- 2 gr. Zwiebeln
- 4 EL Butter
- 200 g Süsskartoffeln
- 8,5 dl Bouillon
- 1 kl. Bund Peterli, gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Stangen Lauch
- 1,5 dl Rahm
- 200 g Raclette-Käse



So wird es gemacht:

(Vorbereitung ca. 15 Min. / garen ca. 35 Min.)

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln.
2. Zwiebeln würfeln, Lauch in feine Ringe schneiden und beides in Butter andünsten.
3. Nun die Kartoffeln und die Brühe zusammen mit dem Peterli und den Gewürzen begeben und alles aufkochen.
4. Anschliessend die Suppe zugedeckt ca. 30 Minuten weiterköcheln lassen.
5. Danach den Lorbeer rausnehmen, die Hälfte der Suppe pürieren, zusammen mit dem Rahm wieder der restlichen Suppe begeben und alles nochmals ca. 5 Minuten erwärmen.
6. Zum Schluss den Käse in die Suppe hineinraffeln, unter ständigem Umrühren darin schmelzen lassen und die Suppe sofort servieren.



Das passt dazu:

Frisches Haus-, Ruch-, Vollkorn- oder Nussbrot passt wunderbar dazu und ergibt so eine vollwertige Mahlzeit.

Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Hallauer Riesling-Silvaner, Graf von Spiegelberg Hallau AOC: Ein milder, fruchtiger und vollmundiger Blauburgunder. Ideal zu allen leichten Fleischspeisen, Braten aus weissem Fleisch und Geflügel, oder «Zvieri-Plättli» Erhältlich ist er im Wein- und Getränkehandel, in Coop, CCA, Prodega/Growa, oder direkt [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris