



Das Schloss
AN DER EISENSTRASSE



Süßkartoffelsuppe mit Birnenkugeln

Zutaten für die Suppe

50g Butter
300g Süßerdäpfel
150g Zwiebel
1/8 l Speckbirnmost
500 ml Kokosmilch
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel
1 Prise Kurkuma (optional, gibt
eine schönere Färbung)

Zutaten für die Birnenkugeln

150g Topfen
2 Stk. Toastbrot entrindet
1 Stk Birne
1 Stk Ei (L)
1 Prise Salz
fein gehackter Rosmarin (je nach Geschmack)
10g Brösel
Brösel zum Panieren

Zubereitung

Für die gebackenen Birnen-Topfenkugeln das Weißbrot und die Birne entrinden bzw. schälen.
Beides in 5mm Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
Die restlichen Zutaten untermengen, mit den Brösel binden und kalt stellen.

Während die Kugelmasse im Kühlschrank ruht die Zwiebel und die Süßerdäpfel schälen.
Butter in einem Topf erhitzen und die grob geschnittenen Erdäpfel und Zwiebel beigegeben.
Zwiebel anschwitzen, mit Most ablöschen und mit Kokosmilch aufgießen. Dann mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Kreuzkümmel nach Belieben abschmecken. Achtung Kreuzkümmel sparsam verwenden.
Während die Suppe auf niedriger Flamme köchelt die Kugelmasse mit benetzten Händen formen.
Die Birnenkugeln in Brösel wälzen und in Öl ausbacken.
Wenn die Süßkartoffeln weich sind, die Suppe in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab mixen.

Tipp zum Anrichten: Die Suppe in ein Glas dreiviertel voll gießen, die Birnenkugeln auf Bambus-Spieße stecken und mit Sprossen garnieren.

Mahlzeit und gutes Gelingen wünscht

Rene Kabberger