# Süßkartoffel-Karotten-Suppe

Ein leckeres Rezept aus der Herbstküche: Die Süßkartoffel-Karotten-Suppe erhält durch Curry eine leicht asiatische Note, die wunderbar zu den übrigen Zutaten passt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 EL | Butter |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 1 EL | Currypulver |
| 500 g | Karotten |
| 500 g | Kartoffeln |
| 1.5 l | Hühnerbrühe |
| 1 TL | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Stk. | Apfel |
| 2 EL | Honig |

## Zubereitung

1. Für die Süßkartoffel-Karotten-Suppe die Zwiebeln schälen und fein hacken. Karotten und Süßkartoffeln schälen und klein würfeln. Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebeln darin weich dünsten, aber nicht bräunen lassen.

2. Mit Currypulver bestäuben und 1 Minute weiter dünsten lassen. Karotten und Süßkartoffeln dazugeben und anrösten. Mit Hühnerbrühe ablöschen, salzen und aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze zugedeckt 25 Minuten garen lassen.

3. Währenddessen Apfel schälen, entkernen und klein schneiden. Zusammen mit dem Honig zu den Süßkartoffeln und Karotten geben und kurz mitgaren lassen. Mit dem Stabmixer alles fein pürieren.

4. Falls die Konsistenz zu zäh ist, die Suppe mit etwas Wasser verdünnen und gut umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und servieren.

## Tipp

Zur Süßkartoffel-Karotten-Suppe ein frisches Baguette servieren.