



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Süßkartoffel-Orangen-Suppe

(4 - 6 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
400 g 1 20 g 5 g etwas	Süßkartoffeln Zwiebel Butter Ingwer Salz	Die Süßkartoffeln und die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und zu der Butter geben. Den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Etwas Salz dazu und alles für 5 Minuten andünsten.
1 600 ml	Orange Gemüsefond	Mit dem Weißwein ablöschen. Die Schale der Orange abreiben und zusammen mit dem Gemüsefond hinzugeben. Alles 15 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
100 ml Etwas	Sahne Salz, Pfeffer, Muskat	Die Orange filetieren. Orangenfilets und die Sahne in den Topf geben und mit dem Pürierstab pürieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.