

REZEPT DES MONATS

Amerikanischer Süßkartoffeleintopf

Holen Sie sich mit diesem winterlichen Eintopf ein wenig nordamerikanisches Flair ins Haus.

Zutaten:

2
Portionen

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 200 g Süßkartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Zwiebeln (ca. 150 g)
- 250 ml Gemüsebrühe
- 60 g Schmand
- 1 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- ¼ Bund Petersilie
- ½ TL Chilipulver
- 2 EL geröstete Zwiebeln nach Bedarf
- Salz & Pfeffer (nach Bedarf)

Tipp:

Nach Bedarf kann der Eintopf sehr gut zu einer Suppe püriert werden. Als Fleischzugabe eignet sich Hackfleisch.

Zubereitung:

1. Beide Kartoffelarten schälen, waschen und in kleine mundgerechte Würfel schneiden.
2. Den Knoblauch und die Zwiebeln in kleine Stücke hacken.
3. Zwiebeln und Knoblauch in einem großen Topf mit Öl andünsten, im Anschluss die Kartoffelwürfel hinzugeben und ebenfalls anbraten.
4. Mit Gemüsebrühe ablöschen und alles für ca. 20 min köcheln lassen.
5. Den Schmand, das Chilipulver und das Tomatenmark unterrühren.
6. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken. Die Suppe zum Servieren mit gerösteten Zwiebeln bestreuen.