Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Weihnachtsmenü 2022 – Vorspeise: Heimische Süßkartoffelsuppe mit Erdnuss, Bratapfel & Lebkuchenkracherle

Weihnachtsmenü 2022: Eine wärmende Suppe mit heimischer Süßkartoffel

Auch dieses Jahr haben wir uns ein schönes und regionales Weihnachtsmenü einfallen lassen. Dabei kommt erstmals die heimische Süßkartoffelernte zum Einsatz. In Kombination mit etwas Erdnussbutter schmeckt das orangefarbene Fleisch ausgezeichnet und duftet nach Weihnachten.

Deswegen hier unsere Suppenidee mit der urigen Süßkartoffel:

Zutaten

(Für 4 Personen)

Suppe:

- 500 g Süßkartoffeln
- 100 g Kartoffeln, mehligkochend
- 800 ml Geflügelbrühe (oder etwas mehr, falls es flüssiger sein soll)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- Etwas frischer Ingwer
- Großzügiger Schuss Weißwein
- 150 ml Sahne
- 50 g (Kräuter-) Butter
- 50 g Erdnussbutter (alternativ Mandelmus)
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss
- extra: Petersilie & Kürbiskernöl

Für die Bratapfeleinlage

- 2 Äpfel
- 30 g Marzipan
- 15 g Nüsse, gehackt

Zutaten Lebkuchen-Kracherle:

- 2 Scheiben Brot
- 1 TL Lebkuchengewürz

Zubereitung

Für die Suppe die Zwiebel, Ingwer und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die Süßkartoffeln und Kartoffeln ebenfalls schälen und grob würfeln.

Alles in einem Topf mit etwas Öl 4 Minuten rührend anbraten.

Den Weißwein zugeben und 2 Minuten einkochen lassen.

Die Geflügelbrühe und Sahne zugießen.

20 Minuten abgedeckt weichkochen.

Anschließend alles mit dem Stabmixer pürieren.

Die pürierte Suppe mit Salz, Curry, Muskatnuss und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Zuletzt die Erdnussbutter und die Butter zugeben und nochmal mixen.

Mit Petersilie bestreuen und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

Zubereitung Kracherle:

Das Brot in kleine Würfel schneiden.

Die Brotwürfel in einer Pfanne mit 50 g Butter bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Nun die Brotwürfel (Kracherle) mit Lebkuchengewürz würzen und in eine kleine Schüssel füllen.

Für die Bratapfeleinlage:

Den Marzipan klein schneiden und mit Nüssen mischen.

Mit einem Kernausstecher das Kerngehäuse von 4 Äpfeln ausstechen.

In die ausgestochenen Äpfel die Marzipan-Nussmischung füllen.

Die Äpfel in eine ofenfeste Form setzen.

Alles im Ofen bei 180°C (Umluft) 25-30 Minuten backen.