



## **Kugelsuppe (Süßkartoffelsuppe mit Gemüsespieß)**

Kugelrund und kunterbunt präsentiert sich die Kugelsuppe sogar mutig im Glas. Fein püriert kann sie zur besonderen Freude der Kinder durch dicke Strohhalme genossen werden. Die Gemüse-Kugeln auf dem Spieß oder auch in einem Teller aufgetürmt, machen die Suppe zu einem runden Erlebnis-Spaß.

### **Zutaten für 4 Kinder:**

2 mittelgroße Rote Bete	300 ml Orangensaft
5 mittelgroße Süßkartoffeln	800 ml Gemüsebrühe
2 Kohlrabi	200 ml Schlagsahne
100 g Zwiebeln	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe	2 TL Honig
300 g Möhren	30 g Butter

für Erwachsene ggfs. einige Spritzer Tabasco (nach gewünschter Schärfe)

### **Zubereitung:**

1. Rote Bete im Ganzen in einem großen Topf 45 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen. Nach 15 Minuten Garzeit 2 Süßkartoffeln und Kohlrabi im Ganzen hinzufügen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob würfeln. Restliche Süßkartoffeln und Möhren schälen und grob würfeln. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Süßkartoffeln in einem großen Topf mit zerlassener Butter 5 Minuten anschwitzen. Mit Orangensaft, Brühe und Sahne ablöschen und bei geschlossenem Topf 40 Minuten köcheln lassen.
3. Gemüse (Rote Bete, Süßkartoffeln und Kohlrabi) pellen und mit einem Kugel-ausstecher oder Kaffeelöffel Kugeln herauslösen. Abwechselnd auf Holzspieße ziehen.
4. Süßkartoffelsuppe fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer, Honig und Tabasco abschmecken. Einen Topf mit Wasser erhitzen und Gemüsespieße kurz vor dem Servieren der Suppe in das heiße Wasser

tauchen, so dass das Gemüse warm ist. Suppe nach Belieben in Gläsern servieren.

**Tipp:**

Restliches Gemüse kann wiederum kalt gestellt werden und ebenfalls zu einer Suppe verarbeitet werden.

---

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:

Bellmann, Gröning & Partner GmbH  
Katie Köhler  
Falkenried 84, 20251 Hamburg  
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30  
E-mail: [agentur@bgup.de](mailto:agentur@bgup.de)

Quelle:

Deutsches Suppen-Institut  
Reuterstr. 151, 53113 Bonn  
Tel.: 0228 / 21 01 80  
Fax: 0228 / 22 94 60  
Internet: [www.suppeninstitut.de](http://www.suppeninstitut.de)