

# Süßkartoffel-Rahmsuppe mit Hamme und Morcheln



Zutaten für 8-10 Personen:

1 kg Süßkartoffeln  
2 Zwiebeln  
50 g Butter  
1 dl Weisswein  
1,2 lt Gemüsebouillon  
80 g Baumnusskerne  
300 g Hamme  
300 g frische Morcheln, ersatzweise  
100 g getrocknete Morcheln, in Wasser eingeweicht  
2 EL Zucker  
2 dl Sauerrahm  
2 dl Rahm  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und würfeln, die Süßkartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden.

Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten, die Kartoffelstücke zugeben.

Mit dem Wein und der Bouillon ablöschen.

Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe fein pürieren, Sauerrahm und Rahm einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Den Zucker mit zwei EL Wasser in einer kleinen Pfanne goldbraun karamellisieren, Die Baumnüsse zugeben und auskühlen lassen.

Alle Morcheln längs halbieren, gut waschen und in grobe Streifen schneiden.

Die Hamme in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hamme und Morcheln anbraten und beiseite stellen.

Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Die Suppe mit Schinken, Morcheln und karamellisierten Walnüssen in Suppentellern oder Schalen anrichten und mit Schnittlauch garnieren.