

**Antonina Müller**  
**Süßkartoffel-Suppe mit**  
**Salsiccia-Strudelsäckchen**

**Montag, 11. Oktober 2021**  
**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: Mittel  
Feine Küche

**Zutaten:**

**Für den Strudelteig:**

300 g Weizenmehl, Type 405  
1 Ei (Größe M)  
50 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl  
100 ml Wasser  
1 Prise Salz  
etwas Mehl für die Arbeitsfläche  
50 g Butter (zum späteren Bepinseln des Teigs)

**Für die Suppe:**

1 Zwiebel  
500 g Süßkartoffeln  
20 g frischer Ingwer  
1 EL Butter  
2 EL Honig  
200 ml Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)  
40 ml weißer Balsamico  
300 ml Gemüsebrühe  
400 ml Kokosmilch, ungesüßt  
2 TL Kreuzkümmel (Cumin)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
1 Spritzer Zitronensaft  
1 Bund Schnittlauch  
30 g Mascarpone

**Für die Strudelpäckchen-Füllung:**

100 g Blattspinat  
1 Knoblauchzehe  
250 g Salsiccia  
40 g Bergkäse  
1 EL Rapsöl  
15 g Mascarpone  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

1. Für den Strudelteig Mehl, Ei, Öl, Wasser und Salz in einer Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
2. Aus dem Teig eine Kugel formen, mit Pflanzenöl bestreichen und zugedeckt in einer Schüssel 30–40 Minuten ruhen lassen.
3. Für die Suppe Zwiebel und Süßkartoffeln schälen und grob klein schneiden.

4. Den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden.
5. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Ingwer darin glasig anschwitzen.
6. Dann Honig untermischen und kurz karamellisieren, mit Weißwein und Balsamico ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.
7. Dann die Süßkartoffeln zugeben und mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen und aufkochen.
8. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Süßkartoffeln weich sind.
9. In der Zwischenzeit für die Füllung der Strudeltaschen den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein schneiden.
10. Die Salsiccia aus der Hülle drücken, den Bergkäse klein würfeln.
11. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und das Wurstbrät mit dem Knoblauch darin anbraten.
12. Den Spinat mit in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Evtl. Flüssigkeit vom Spinat einkochen lassen. Dann Pfanne vom Herd ziehen und Bergkäse und Mascarpone untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
14. Die Butter zum Bepinseln des Teigs in einem Topf schmelzen.
15. Den geruhten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zunächst ausrollen, dann mit den Handrücken sehr dünn ziehen.
16. Aus dem Teig Quadrate von ca. 20 cm schneiden, darauf mit einem Löffel kleine Häufchen der Füllmasse geben und zu Säckchen formen.
17. Die Teigsäckchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit der flüssigen Butter bepinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun bracken.
18. Sobald die Süßkartoffeln schön weichgekocht sind, den Suppenansatz fein mixen. Ist die Suppe zu dicklich, noch etwas Gemüsebrühe oder Wasser zugeben und aufkochen. Die Suppe mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
19. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
20. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und mit einem Teelöffel je einen Klecks Mascarpone darauf geben. Die knusprigen Teigpäckchen dazu servieren.

**Pro Portion: 1110 kcal/ 4670 kJ**

**103 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß, 57 g Fett**