Süsskartoffelsuppe mit Popcorncrumble von Sidi

Mengen für 28 Personen

Tags: Vegetarisch

14 EL Butter	
5.6 kg Zwiebel	Stück
11.2 Stück Knoblauchzehen	
3.36 kg Süsskartoffeln	
5.6 Liter Bouillon (flüssig)	
1.4 dl Ahornsirup	Zwiebeln klein schneiden. Knoblauch hacken. Süsskartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Butter erwärmen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Süsskartoffeln ca. 2 Min. mitdämpfen. Bouillon und Ahornsirup dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Kartoffeln ca. 20 Min. weich köcheln. Kartoffeln mit der Flüssigkeit pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.
1.12 dl Erdnussöl	
196 g Popcornmais	Öl in einer weiten Pfanne heiss werden lassen. Maiskörner beigeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. aufspringen lassen. Popcorn in eine Schüssel geben, mit der Paprika, Curry und Salz würzen. Popcorn grob hacken, auf der Suppe anrichten.