Süßkartoffelsüppchen mit Curryrahm

500g	Süßkartoffeln
200g	Suppengemüse
250ml	Gemüsebrühe
1 Becher	Schlagsahne
100g	Sauerrahmbutter
	Currypulver
	Salz & Pfeffer aus der Mühle
1 Pck.	Sprossenmischung

Zubereitung

Die Hälfte der Butter erhitzen. Das Suppengemüse darin andünsten.
(Suppengemüse: Zwiebeln,Lauch, Sellerie, Möhrchen geputzt
und klein geschnitten, der Sellerie-Anteil sollte am kleinsten sein)
Die geschälten und gewürfelten Süßkartoffeln dazugeben und
mit der Gemüsebrühe auffüllen. Alles ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen,
bis die Süßkartoffeln auseinanderfallen.
Die Suppe kurz mit dem Pürierstab bearbeiten, damit eine sämige Suppe entsteht,
die aber noch Gemüsestücke enthält.
2/3 der Sahnemenge zugeben
und mit der restlichen Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Sahne steif schlagen. Süppchen in Tassen verteilen und mit
jeweils einem Klecks Schlagrahm garnieren.
Einen Hauch Curry darüber stäuben und mit Sprossen dekorieren.