Süsskartoffelsuppe mit Meerrettich und Majoran

1 Schalotte und **300 g Süsskartoffeln** in Würfel schneiden. In einem Topf **Butter** schmelzen und beides kurz darin andünsten. Mit **4 dl Bouillon** aufgiessen und zugedeckt in 25 Minuten weich köcheln. Im Mixer fein pürieren.
Die Suppe in den Topf zurückgeben, allenfalls **wenig Wasser** nachgiessen. **4 TL Meerrettichpaste**, **2 EL Crème fraîche** sowie **Pfeffer aus der Mühle**, **Muskat** und **Majoran** einrühren. Alles gut heiss werden lassen und servieren.
Brot dazu servieren.