

TOPINAMBURSUPPE

Zutaten für 4 Personen:

750 G Topinambur, 2 Schalotten, 1 kleines Stück Lauch, 150 ml Weißwein, 800 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 80 g Obers, 1 EL Butter

Zubereitung:

Topinambur waschen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Schalotten fein würfeln. Lauch in feine Streifen schneiden. Butter zerlassen, Topinambur, Schalotten und Lauch darin bei kleiner Hitze andünsten. Mit einem kräftigen Schuss Wein ablöschen und bei großer Hitze einkochen. Brühe und übrigen Wein (bis auf 3-4 EL) dazugießen, salzen, pfeffern und alles bei kleiner Hitze 25 – 30 Minuten köcheln lassen.

Sobald die Topinambur gar sind das Obers zur Suppe gießen und heiß werden lassen. Mit restlichem Wein, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe cremig pürieren und servieren.

Zubereitung ca. 50 Minuten, 4 Personen, 140 kcal pro Portion

