

Feines aus Topinambur



[caption id="attachment_5399" align="alignnone" width="300" caption="Wärmende



Topinamburcremesuppe "] [caption]

Topinamburcremesuppe

Zutaten (für 8-10 Personen)

- 500g Topinambur geschält und klein geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, geschält und gewürfelt
- 100 ml trockner Weißwein (z.B. Riesling)
- 50 ml weißer Traubensaft
- 0,02 cl Topinambur-Destillat (kann auch weggelassen werden)
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 0,5 l Sahne
- 500 ml Milch
- 150 g Butter
- Salz, Zucker, Pfeffer, Muskatnuss
- etwas Apfel- oder Weißweinessig
- etwas rote Beetesprossen und Schnittlauchröllchen

Zubereitung

- Die Topinambur- und Zwiebelwürfel mit der Butter in einem Topf glasig anbraten.
- Anschließend mit Weißwein, Destillat und Saft aufgießen. Auf die Hälfte einkochen.
- Mit Sahne, Gemüsebrühe und Milch auffüllen. Ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen (bis das Gemüse weich ist).
- Danach alles mit dem Pürierstab fein mixen.

- Nach Geschmack mit Salz, Zucker, Pfeffer, Muskatnuss und Essig abschmecken.
- Mit rote Beetesprossen, Schnittlauchröllchen und Kracherle servieren.