

Tobinamburcremesuppe



Zutaten:

- für 8-10 Personen
- 500g Topinambur
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 100 ml trockner Weißwein (z.B. Riesling)
- 50 ml weißer Traubensaft
- 0,02 cl Topinambur-Destillat (geht auch ohne)
- 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

Topinambur und die Zwiebel schälen und würfeln. Anschließend beides mit der Butter in einem Topf glasig anbraten und 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.