

Topinambur-Cremesuppe

Zutaten

ca. 400g Topinambur,
400ml Gemüsebrühe,
100ml Milch,
100ml Sahne,
2-3 EL geschlagene Sahne,
etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Topinambur Knollen mit einer Bürste unter fließendem Wasser von Erd- und Sandresten befreien. Will man Topinambur schälen, kann man die Knollen wenige Minuten in kochendem Wasser blanchieren und anschließend wie Pellkartoffeln abschrecken. Nun lässt sich die Haut bequem abziehen. Die Schale kann jedoch auch mitgegessen werden.

Die Knollen nun solange in etwas Wasser kochen, bis sie weich sind. Anschließend mit dem Mixer pürieren.

Das Topinambur Püree mit der Gemüsebrühe, der Milch und der Sahne aufkochen und solange kochen, bis die Suppe eine leicht cremige Konsistenz bekommt.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die geschlagene Sahne unterziehe