



Topinamburcremesuppe

Zutaten

500 g Topinambur
1 Zwiebel
1 EL Butter oder Olivenöl
750 ml Gemüsefond
200 ml Obers
50 ml Wermuth
Salz und Pfeffer
Frische Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie oder Kresse) zum Garnieren
4 EL Topinamburchips für den Crunch (optional)

Zubereitung

Vorbereitung:

Topinambur gut waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel in Würfeln schneiden.

Anschwitzen:

Butter oder Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.

Gemüse garen:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Topinambur hinzufügen, kurz mit anschwitzen. Mit Wermuth ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Gemüsefond und Obers aufgießen und die Suppe etwa 15–20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Pürieren:

Die Suppe mit einem Stabmixer oder im Standmixer fein pürieren. Die Konsistenz nach Belieben mit etwas zusätzlichem Fond anpassen.

Abschmecken:

Mit Salz, abschmecken.

Anrichten:

Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Schalen füllen. Mit frischen Kräutern, Topinamburchips und ggf. einem kleinen Schuss Olivenöl oder einem Sahnetupfer garnieren.