Rezept

Topinambur Suppe

Zutaten für 6 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 1kg Topinambur
- 1 Zwiebel
- 250g Sellerie
- 3 Möhren
- 1 Stange Porree
- Salz und Pfeffer
- 1L Gemüsebrühe
- 250g geräucherter Speck
- 2 EL Butter
- Petersilie
- 1 Prise Muskat

Das Gemüse waschen, Putzen und in schöne Stücke schneiden. Etwas Butter in einem Topf zerlassen, die fein gehackte Zwiebel darin anschwitzen und anschließend das Gemüse zugeben. Kurz andünsten und mit der Brühe ablöschen. Für ca. 10 Minuten köcheln lassen bis alles gar ist. Den Speck klein gewürfelt in einem Tiegel knusprig braten.

Das Gemüse kann nun mit dem Stabmixer püriert werden. Anschließend die Speck Croutons zugeben und die Petersilie fein gehackt einstreuen.

Guten Appetit!

Topinambur_Suppe.pdf