



Topinambur-Rahmsuppe

Zutaten (für vier Portionen):

Topinambur-Rahmsuppe

500 g Topinambur
1 mehligkochende Kartoffel
1 Zwiebel
Butter zum Braten
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
1 EL (Reis-)Mehl
100 ml (alkoholfreier) Weißwein
600 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne

Garnitur

2 Scheiben Sauerteigbrot
Öl und Butter zum Braten
Thymian
Rosmarin
1 Zehe Knoblauch
Salz
4-8 Röschen Rosenkohl

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Garzeiten):

Topinambur gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffel und Zwiebel schälen und würfeln. Die Zwiebel in einem Topf mit Butter anschwitzen, dann auch Topinambur und Kartoffel dazugeben und mitbraten. Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und leicht mit Mehl abstäuben. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe angießen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Gemüse weich sind.

Zwischenzeitlich das Brot entrinden und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl und Butter rösten. Mit Thymian- und Rosmarinzweigen, Knoblauchscheiben und Salz würzen, sobald das Brot knusprig ist, die Kräuter entfernen und das Brot auf Küchenpapier entfetten.

Den Rosenkohl putzen und einzelne äußere Blätter vorsichtig abtrennen. Die übrigen Röschen vierteln und in etwas Öl mit Salz bräunen. Bis zur gewünschten Konsistenz garen und kurz vor dem Servieren auch die Blätter unterschwenken.

Die Suppe mit Sahne verfeinern, pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Portionsweise anrichten und mit Croutons und Rosenkohl garnieren.

Nährwerte pro Portion:

425 kcal – 25 g Fett – 10 g Eiweiß – 35 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.