

Rezept

Cremige Topinambursuppe

Ein Rezept von Cremige Topinambursuppe, am 30.11.2023

Zutaten

500 g Topinambur	2 Schalotten
2 EL Butter	800 ml Hühnerbrühe
1 l Öl zum Frittieren	Meersalz
Salz	Pfeffer
Muskatnuss	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. 2 kleine oder 1 große Topinamburknolle beiseitelegen, die übrigen Knollen schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Topinamburscheiben und Brühe dazugeben, aufkochen und bei kleiner Hitze 15 Min. kochen lassen.
2. Inzwischen die beiseitegelegten Topinambur gründlich abbürsten und waschen. Gut trocken tupfen und in feine Scheibchen hobeln. Das Öl in einem hohen Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn sich an einem hineingetauchten Holzlöffel kleine Bläschen bilden. Die Scheibchen hineingeben und in ca. 30 Sek. goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Mit Meersalz bestreuen.
3. Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Sahne halbsteif schlagen und unterziehen. Die Chips daraufgeben und die Suppe gleich servieren.