Rezept

Topinambursuppe mit Weißwein

Ein Rezept von Topinambursuppe mit Weißwein, am 20.04.2024

Zutaten

750 g	Topinambur
1	kleines Stück Lauch (ca. 30 g)
	120-150 ml Weißwein (ersatzweise 2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft)
	weißer Pfeffer
2	Schalotten
1 EL	Butter
800 ml	Gemüsebrühe
	Salz
80 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Topinamburknollen waschen, mit dem Sparschäler und dem Messer schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Lauch längs halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden.

2. Die Butter in einem Suppentopf zerlassen, darin Topinambur, Schalotten und den Lauch bei geringer Hitze andünsten. Mit einem kräftigen Schuss Wein ablöschen und bei starker Hitze einkochen lassen. Erneut einen Schuss Wein dazugeben und wieder einkochen lassen. Die Brühe und den übrigen Wein (bis auf 3-4 EL) dazugießen, salzen, pfeffern und alles bei geringer Hitze 25-30 Min. köcheln lassen.

3. Sobald die Topinambur gar sind, die Sahne zur Suppe gießen und heiß werden lassen. Mit restlichem Wein, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit einem Stabmixer cremig pürieren und auf Teller verteilen. Besonders edel wirkt die Suppe mit farbigen Gemüsechips als Garnitur.