



Topinambur-Suppe

Zubereitung

Alle Gemüse waschen, schälen und in Würfel schneiden. Diese in etwas Butter kurz dünsten, danach mit der halben Brühe ablöschen und weiterkochen bis das Gemüse gar ist. Mit dem Küchenstab pürieren. Restliche Brühe dazugeben und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Vor dem Servieren etwas gehackte Petersilie, Kerbel oder Schnittlauch in die Suppe streuen.

Zutaten

200 g Topinamburknollen
60 g Lauch
60 g Karotten
60 g Sellerie
800 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
etwas Butter
etwas frische Petersilie, Kerbel oder Schnittlauch