

Rezept

Topinambursuppe mit Chips



© Ulrich Hoppe

Info

75 Min. Gesamtzeit	45 Min. Zubereitungszeit	30 Min. Kochzeit	leicht	515 kcal Kilokalorien	12 g Eiweiß	33 g Fett	17 g Kohlenhydrate
-----------------------	-----------------------------	---------------------	--------	--------------------------	----------------	--------------	-----------------------

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Topinambur	300 ml Öl zum Frittieren
2 Stangen Lauch	Salz
2 Ei Bratöl	Paprikapulver (rosenscharf)
200 ml Weißwein	200 ml Sahne
800 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
400 g Brunnenkresse	100 g Sauerrahm

Zubereitung

1. Topinambur schälen und bis auf 3-4 Knollen grob würfeln. Lauch längs halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Gemüse mit Öl in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren anbraten, bis es zu bräunen beginnt. Mit Wein und Brühe ablöschen, zugedeckt bei milder Hitze ca. 20 Minuten gar köcheln.
2. Brunnenkresse-Stiele abschneiden, Blättchen waschen und trockenschleudern. Einen kleinen Teil davon zum Garnieren beiseitelegen. Rest grob hacken, zur Suppe geben und weitere 5 Minuten garen.
3. Übrigen Topinambur in hauchdünne Scheiben hobeln. Mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen und in heißem Öl goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Mit Salz und Paprikapulver würzen.
4. Sahne zur Suppe geben, alles fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Suppe mit etwas Sauerrahm, Chips und Brunnenkresse garnieren.