

Topinambur-Suppe

Erdartischocken-Cremesuppe raffiniert mit Roter Beete.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Suppe:

100 g Zwiebeln
500 g Topinambur
2 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
100 ml Weißwein
600 ml Brühe z. B. Gemüsebrühe
½ Sternanis
etwa 240 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Pr. Zucker

Einlage:

1 - 2 EL Rote-Beete-Saft
etwa 60 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
gehackter Salbei

1 Vorbereiten:

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Topinambur schälen und in Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel- und Topinamburwürfel bei mittlerer Hitze darin dünsten. Mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Brühe und Sternanis zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 35 Min. mit Deckel gar kochen.

3 Suppe:

Sternanis entfernen. Crème fraîche unter die Suppe rühren, dann pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

4 Einlage:

Crème fraîche mit Rote-Beete-Saft einfärben. Die Suppenportionen mit einem Klecks Rote-Beete-Creme und etwas Salbei garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zusätzlich kann die Suppe mit **frittierten Topinamburstroh** garniert werden. Dazu Topinambur schälen, erst in feine Scheiben schneiden, dann in feine Streifen. Die Streifen in Mehl wenden. In heißem Frittierfett ausbacken, herausnehmen und salzen.

