



[Drucken](#)

Topinambur-Cremesuppe mit Topinambur-Chips und knusprigen Kräutern



Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe:

- 300 g Topinamburknollen
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g bayerische Butter
- 150 ml Weißwein
- 250 ml Geflügelbrühe
- 400 ml bayerische Sahne

Für die Garnitur:

- 1/2 rote Paprika
- 1 EL bayerische Butter
- 1/2 Bund Basilikum
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel
- Öl zum Frittieren

Zubereitung:

1. 200 g Topinambur und Knoblauchzehe schälen, grob zerkleinern und in Butter 5 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen, stark einkochen und mit Brühe auffüllen. 15 bis 20 Minuten kochen, 200 ml Sahne dazugeben, aufkochen, pürieren und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel kräftig abschmecken.
2. Paprika waschen, putzen, das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Paprikastreifen in Butter weich dünsten, leicht salzen.
3. Restliche Topinamburknollen schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und kurz knusprig frittieren. Kräuter zupfen und ebenfalls kurz knusprig frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen - erst bei Gebrauch leicht salzen, dann bleiben die Kräuter knusprig.
4. Restliche Sahne schlagen, unter die Suppe mixen und auf Teller verteilen. Mit Paprikastreifen, Topinamburscheiben und Kräutern garnieren.

Tipp:

Topinambur oder "Jerusalemartischocke" ist eine einheimische Süßkartoffel. Die Pflanzen sehen aus wie kleine Sonnenblumen, im Gegensatz zu diesen sind sie aber mehrjährig. Die Knollen sind nicht nur wohlschmeckend, sondern auch sehr gesund.