



Rezepte aus der Behr Küche

Topinambursuppe mit Curry



Zutaten für 2 Personen

500 g Topinambur
300 ml Hühner- oder Rinderbouillon
2 EL süße Sahne
2 TL Zitronensaft
Salz
ausreichend Curry nach Geschmack
Chilipulver
Falls gewünscht: Balsamicocrème als Deko

Zubereitung:

Topinambur schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Wenn sie fast gar sind, das Kochwasser abgießen und durch heiße Bouillon ersetzen.

Weiterköcheln lassen, bis die Topinambur weich sind. Die Sahne und den Zitronensaft zugeben, mit Curry, Salz und Chilipulver würzen und pürieren. Falls die Suppe zu dick ist, einfach mit Bouillon oder Wasser verdünnen.