

# Topinambur Schwarzwurzel-Suppe

---

Topinambur Schwarzwurzel-Suppe

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [20.04.2016](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

## **Zutaten für 6 Personen**

---

2 EL Essig

Je 300 g Topinambur und Schwarzwurzeln

1 grosse Zwiebel

Butter

Etwa 7,5 dl Gemüsebouillon

3 Lorbeerblätter

Etwa 1,5 dl Rahm

Salz, schwarzer Pfeffer, falls nötig

---

## **Zubereitung**

Eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen, Essig hineingeben. Topinambur waschen, schälen, in Stücke schneiden, ins Wasser geben. Schwarzwurzeln nicht waschen, sondern trocken schälen, dann waschen, in Stücke schneiden und ins Wasser geben. Zwiebel hacken und mit Butter andünsten. Gemüse aus dem Wasser heben, mitdünsten. Gemüsebouillon dazugießen, Lorbeerblätter beigeben, etwa 25 Minuten weich köcheln. Lorbeerblätter entfernen, Suppe pürieren. Nach Belieben mit Rahm verfeinern und falls nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.