# Topinambur-Kartoffel-Suppe mit Trüffel-Croûtons

Zutaten für die Gemüsebrühe (für 6 Personen):

· 3 Karotten
· 2 Zwiebeln
· 1 Stange Lauch
· 3 Stangen Staudensellerie
· 1 Petersilienwurzel
· 0,2 Knolle Sellerie
· 1 Pastinake
· 1 Handvoll Champignons
· 1 Bund Petersilie
· 2 Lorbeerblätter
· 5 Körner Schwarzer Pfeffer
· 1 Sternanis
· 2,5 l Wasser
· 1 TL Salz

Das Gemüse gut säubern und in grobe Stücke schneiden, Zwiebel halbieren. Auch die Zwiebelschalen und die gut gesäuberten Abschnitte vom Gemüse mitverwenden. Nach Belieben die Mengen der Zutaten erhöhen. Die Brühe lässt sich hervorragend einfrieren, hält sich aber auch eine Woche lang im Kühlschrank.

Die vorbereiteten Zutaten mit den Gewürzen in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Alles zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und die Brühe mindestens eine Stunde sanft köcheln lassen, gern länger. Durch ein Sieb gießen. Das Gemüse auffangen und gut ausdrücken, denn darin steckt viel Flüssigkeit und Aroma.

Zutaten für die Topinambur-Kartoffel-Suppe:

· 600 g Topinambur
· 200 g Kartoffeln
· 1 EL Olivenöl
· 1 Zwiebel
· 1 Zehe Knoblauch
· 1,5 l selbst gemachte Gemüsebrühe
· 200 ml Sahne
· 1 Spritzer Zitronensaft
· Salz
· Pfeffer

Topinambur und Kartoffeln schälen und in gleich große Würfel schneiden, damit sie gleichmäßig garen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen. Zunächst Kartoffeln und Topinambur kurz anbraten. Danach die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und ebenfalls leicht anschwitzen. Brühe dazugießen, bis das Gemüse knapp bedeckt ist. Etwas Brühe zurückbehalten, falls die Suppe noch etwas verlängert werden muss. Bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Die Suppe mit einem Stabmixer oder in einer Küchenmaschine fein pürieren. Falls sie zu dickflüssig ist, noch etwas Brühe nachgießen. Nach Belieben für eine besonders cremige Konsistenz die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Nochmals gut erhitzen und Sahne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

## Zutaten für die Croûtons:

· 0,5 Kastenweißbrot
· 3 EL Butter
· 1 Prise Meersalz-Flocken
· 2 EL Trüffelöl

Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Zum Schluss etwas salzen und das Trüffelöl angießen. Die Croûtons in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

## Anrichten:

· frische Kräuter
· Trüffelöl

Die Suppe in tiefen Tellern oder Schüsseln servieren. Die Croûtons dekorativ darauf verteilen. Rosmarinnadeln, Thymianblätter oder gehackte Petersilie darüber streuen. Optional mit ein paar Scheiben gehobeltem Wintertrüffel oder gerösteten gehackten Nüssen dekorieren. Zum Schluss mit etwas Trüffelöl beträufeln.

Sendung/Quelle: DAS!
Sendetermin: 07.12.2024
Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen