

Winter-Adieu-Suppe mit Topinambur

Zutaten:

500 g Topinambur, ungeschält in Stücke geschnitten
1-2 mittlere Zwiebeln, fein gehackt
ca. 1 l Gemüse-Bouillon
1 dl Rahm
nach Belieben Majoran-Blättchen, frisch oder getrocknet oder etwas abgeriebene
Muskatnuss
Salz und schwarzen Pfeffer frisch aus der Mühle
Bratbutter zum Anbraten

1 kleinere Saucisson, in Würfeli geschnitten
Weissbrot, in Würfeli gschnitten

Zubereitung:

Die Saucisson in heissem Wasser, je nach Grösse, 25 Min. bis 40 Min, simmern lassen. Die gekochte Saucisson in Tranchen schneiden und Würfeli daraus machen. Die Saucisson-Würfeli in beschichteten Bratpfanne anbraten.

Die Weissbrot-Würfeli in Butter auf allen Seiten goldbraun anbraten.

Die Zwiebel auf kleinem Feuer in etwas Bratbutter anschwitzen. Die Topinambur-Würfel dazugeben und ein paar Minuten mitdünsten. Mit der Gemüse-Bouillon ablöschen. Nach Belieben Majoran oder etwas abgeriebene Muskatnuss zugeben und zugedeckt köcheln lassen, bis der Topinambur ganz weich ist. Den Topinambur mit der Bouillon im Mixer fein pürieren. Den Rahm dazugeben und allenfalls noch etwas zusätzliche Bouillon, so dass die Suppe die gewünschte Konsistenz erhält. Die Suppe durch ein Sieb streichen.

Pro Person eine kleine Handvoll Saucisson-Würfeli in einen Suppen-Teller geben. Die Suppe nochmals aufkochen, mit dem Stabmixer oder dem Schwingbesen schaumig aufschlagen und über die Saucisson-Würfeli geben. Die angebratenen Brotwürfeli darüber geben und heiss servieren.
