

Topinambur-Curry-Suppe



Zutaten (4 Personen)

- 500 g Topinambur
- 250 g Kartoffel(n)
- 2 EL Butter
- ein Schuß Öl
- 1 TL Currypulver
- 1 EL Rohrzucker
- 2 EL Honig
- Salz
- Cayennepfeffer
- Korianderpulver
- Zitronensaft
- 1 EL Schmand
- 1 Liter Gemüsebrühe

Zubereitung:

Arbeitszeit ca. 20 Minuten – Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Topinambur und Kartoffeln schälen und würfeln, in Butter und Öl kurz anschwitzen lassen, Curry hinzufügen und mit Gemüsebrühe ablöschen und weich kochen lassen (max.15 Min.). Suppe pürieren und mit Honig, Rohrzucker, Salz, Cayenne-Pfeffer, Koriander und Zitronensaft abschmecken. Zuletzt Schmand unterziehen. - Sehr delikat!

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/461311139231005/Topinambur-Curry-Suppe.html>