

Topinambur-Suppe mit knusprigem Speck

Zutaten für 8 Teller

150 g	Speckscheiben	auf Blech mit Backpapier legen, im Ofen bei 180° ca.10 Minuten knusprig backen
600 g	Topinambur	schälen und klein schneiden
40 g	Butter	zerlassen
1 Stück	Zwiebel gehackt	in der Butter anschwitzen, Topinambur begeben und kurz mit anschwitzen
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
1 Teel.	Curry Maharani	begeben und auch mit anschwitzen
1,5 dl	Weisswein	damit ablöschen
7 dl	Gemüsebouillon	(aus Gemüsebouquet zubereitet) angiessen
1 dl	Rahm	begeben und aufkochen, zugedeckt auf kleiner Hitze 25-30 Minuten köcheln lassen, dann fein mixen
	Kräutersalz essbare Blüten Schnittlauch	damit abschmecken, in Teller anrichten
		damit bestreuen, den Speck auf den Tellerrand legen

- Tipps:** - einen Teil Topinambur durch Kartoffeln ersetzen, die Suppe erhält dadurch eine sämige Bindung
- mit knusprigem Brot servieren



Die verwendeten Gewürze:

Gemüsebouquet
Curry Maharani
Kräutersalz