Topinambur-Weißkrautcremesuppe

Dauer: Schnell Kategorie: Suppen Saison: Winter Für: 4 Personen

Zutaten

2 EL	Butter
3	Knoblauchzehen
400 G	Topinambur
300 G	Weißkraut
150 G	gehackte Zwiebel
3 EL	Roggenmehl
1 L	Gemüsefond
150 ML	Schlagobers
	Selchfleisch nach Belieben
	Salz
	gemahlener Pfeffer
	Tabascosauce

Zubereitung

1. Butter schmelzen, Knoblauch, Topinambur, Kohl und Zwiebel dazugeben und leicht anschwitzen lassen.
2. Mit dem Roggenmehl stauben.
3. Gemüsesuppe oder Wasser, QimiQ Saucenbasis, Schlagobers und Essig dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
4. Die Suppe würzen, mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
5. Gewürfeltes Selchfleisch in tiefe Schüsseln geben und mit der Suppe aufgießen.