

# Topinambur- Cremesuppe mit weisser Schokolade und Chili

für 4-6 Personen

<b>Menge</b>	<b>Zutaten</b>
<b>500 g</b>	<b>Topinambur</b>
<b>1</b>	<b>Zwiebel</b>
<b>1</b>	<b>Chilischote</b>
<b>50 ml</b>	<b>Weisswein</b>
<b>500 ml</b>	<b>Geflügelfond</b>
<b>300 ml</b>	<b>Milch</b>
<b>80 g</b>	<b>Weisse Schokolade</b>
	<b>Salz</b>
	<b>Pfeffer</b>
	<b>Zucker</b>
<b>Etwas</b>	<b>Sahne</b>

## **Zubereitung**

Waschen, schälen, in Scheiben schneiden in Zitronenwasser aufbewahren

In feine Würfel (brunnoise) schneiden in Butter sanft andämpfen

Waschen, entkernen fein hacken und mitrösten Topinambur hinzufügen

Ablöschen, einkochen lassen

Mit beidem aufgiessen und weich kochen, fein pürieren, Sahne zugliessen,

Die in Stücke geschnittene Schokolade einrühren

Mit allem abschmecken, nochmals pürieren (aufschäumen)

Geschlagen darunter heben und in heisse Suppenteller anrichten, zur Deko kann man noch Chilifäden (im Fachgeschäft erhältlich) über die Suppe verteilen.

Je nach Bedarf kann man natürlich eine Chilischote mehr dazugeben.