

Topinambur- Cremesuppe mit weisser Schokolade und Chili

für 4-6 Personen

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

Zubereitung

Waschen, schälen, in Scheiben schneiden im 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.