

# CREMESUPPE VON TOPINAMBUR UND TRÜFFEL



für 4 Personen

## **Zutaten:**

400 g geschälte Topinambur  
1 EL Schalottenwürfel  
1 EL Butter  
½ Liter Geflügelbrühe  
5 cl Weißwein  
250 g Sahne  
3 cl weißer Portwein  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
20 g Wintertrüffel

## **Zubereitung:**

Die geschälte Topinambur in feine Würfel schneiden.  
Die Schalottenwürfel in heißer Butter anschwitzen. Die Topinambur zugeben  
und mit Geflügelbrühe, weißem Portwein, Weißwein und Sahne auffüllen.  
Das ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen, dann im Mixer fein pürieren.  
Durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Zum Schluss mit gehobeltem Trüffel verfeinern.