



Topinambursuppe mit frittiertem Bergkäse

Man nehme für 4-6 Portionen:

250 g Topinambur
1 Zwiebel
25 g Butter
500 ml Milch
250 ml Gemüse- Hühner- oder Rinderbrühe
150 g Bergkäse
2 EL Mehl
1 Ei
5 EL Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
Muskat
8 Stängel glatte Petersilie
150 ml Olivenöl

- Topinambur schälen und in Scheiben schneiden
- Zwiebel pellen und würfeln
- Käse in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und mit Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln sorgfältig panieren
- Petersilie grob hacken

Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Topinambur zugeben und kurz mit dünsten. Brühe zugeben und alles ca. 20 Min. zugedeckt kochen. Suppe pürieren, mit der Milch auffüllen, gut erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, dann die Petersilie zugeben. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Käsewürfel portionsweise auf ein Frittiersieb legen und in 20-40 Sek. goldbraun frittieren. Suppe auf Teller füllen und die Käsewürfel darauf geben.

Dazu ein kräftiger Weißwein (z.B. Grauburgunder oder Muscat).