



Topinambursuppe mit Leinöl

Zutaten

250 g Zwiebel
600 g Topinambur
1,2 l Gemüsefond
400 ml Obers
2 El Butter

Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörner,
Wacholderbeeren, Kümmel,
Majoran, Muskat
Leinöl und Leinsamen

Zubereitung

Zwiebel in Würfel schneiden und in Butter kurz anbraten. Die geschälten und in Stücke geschnittenen Topinambur dazu geben und mitbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und die Gewürze dazu geben. Die Suppe auf kleiner Flamme kochen lassen bis die Topinambur weich sind. Dann mit Obers aufgießen und aufkochen lassen. Die Suppe pürieren und abseihen. Sollte die Suppe zu wenig Bindung haben, mit Maisstärke binden. Beim Anrichten mit Leinöl und Leinsamen verfeinern.

Bildungshaus Greisinghof: P. Hans Eidenberger SM und Thomas Traxler (Küchenleiter)
Mistlberg 20, 4284 Tragwein, www.greisinghof.at

teilen spendet zukunft
aktion familienfasttag



Katholische
Frauenbewegung