



Topinambursuppe mit frittiertem Bergkäse

4 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 fein 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. Milch und Brühe zugeben und alles ca. 20 Min. zugedeckt kochen. Suppe pürieren, 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).