

Topinambursuppe mit Pilzknödeln



Zubereitungszeit

45 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 240 kcal

Eiweiss: 12 g

Fett: 9 g

Kohlenhydrate: 27 g

Zutaten

800 g Topinambur
 100 g Birnen
 8 dl Gemüsebouillon
 1 dl Milch
 Salz
 1 dl Halbrahm
 Muskatnuss

Knödel

120 g Toastbrot
 0.8 dl Milch
 150 g Champignons
 0.5 Zwiebel
 1 TL Butter
 2 Eigelb
 Paniermehl, nach Bedarf
 1 Bund Schnittlauch
 Salz

Zubereitung

1. Topinambur und Birnen schälen und würfeln. Bouillon und Milch aufkochen. Gewürfelte Zutaten begeben. Suppe salzen, ca. 30 Minuten kochen, bis der Topinambur sehr weich ist. Suppe pürieren. Mit Rahm verfeinern und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
2. Für die Knödel Brot entrinden und würfeln. Mit Milch beträufeln. 10 Minuten ziehen lassen. Pilze würfeln. Zwiebel hacken. In Butter andünsten. Pilze 2 Minuten mitdünsten. Abkühlen lassen.
3. Brot ausdrücken. Mit Pilzen und Eigelb zu einer Masse verkneten, die nur noch leicht an den Händen klebt. Wenn nötig etwas Paniermehl dazugeben. Die Hälfte des Schnittlauchs fein dazuschneiden. Knödelmasse salzen. Reichlich Salzwasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Aus der Brotmasse mit feuchten Händen gut baumnussgrosse Knödel formen. In das Wasser gleiten lassen. Kurz vor dem Siedepunkt ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Knödel mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.
4. Suppe mit den Knödeln servieren. Restlichen Schnittlauch fein darüber schneiden.