



von Sven Christian Stohr - Herbergsleiter der
Franz-Köbele-Jugendherberge Herrenwies



Schwarzwälder Tobinambursuppe mit Haselnüssen und Äpfeln

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN:

300 g weiße Zwiebel
600 g Tobinambur
50 g Butter
2 EL Olivenöl
150 ml Wermut (Nolly Prat)
500 ml Milch
200 ml Schlagsahne
Salz, weißer Pfeffer, Muskat
1 Apfel
20 geschälte Haselnüsse
etwas Blattpetersilie zum garnieren

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in feine Streifen schneiden, Tobinambur schälen und in kleine Würfel schneiden, 180 g für die Einlage beiseitestellen.

30 g Butter und das Öl in einem Topf erwärmen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 3 Min. andünsten. Tobinamburwürfel zugeben und mit andünsten. Mit Wermut ablöschen und stark einkochen. Mit Milch, Sahne und 200 ml Wasser auffüllen und zugedeckt 20 Min. garen. Anschließend leicht mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Inzwischen die restlichen Tobinamburwürfel in kochendem Salzwasser 8 Min. leicht bissfest garen, in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Apfel schälen, in Würfel schneiden und unter die Tobinamburwürfel heben, ebenso die geschälten Haselnüsse.

Suppe in einem Topf fein pürieren. Restliche Butter in einer Pfanne erwärmen, die geschälten Haselnüsse, Tobinambur- und Apfelwürfel darin kurz erwärmen.

Suppe nochmals pürieren, Haselnüsse, Tobinambur- und Apfelwürfel in einen Suppenteller anrichten und mit heißer Suppe übergießen. Mit Blattpetersilie garnieren.

GUTEN APPETIT!

