

Topinamburpüree

Zutaten:

500g Topinambur

150ml Milch

20 ml Sahne

150 ml Hühnerfond

1 EL Butter

Salz, Muskat

Zubereitung:

Topinambur schälen und etwas klein schneiden. In Milch, Sahne und Hühnerfond gar kochen; das geht recht schnell, durch Anstechen spürt man, ob sie weich sind.

Dann aus dem Topf schöpfen und mit dem Mixer oder Schneidstab Pürieren. Die Butter mit untermixen und mit dem Kochsud auf die gewünschte Konsistenz bringen. Mit Muskat würzen und mit Salz abschmecken.