



## Topinambur-Walnuss-Suppe mit Currybutter

### Welche Erinnerungen oder Geschichte verbinden Sie mit dieser Suppe und der Herkunftsregion der Suppe?

Bei gemeinsamen Vorgesprächen für das Suppenfest mit den Schülerinnen und Schülern August-Wilhelm-Mende-Schule wurde vorgeschlagen, eine herbstliche Suppe mit Walnüssen zu kochen. Eine weitere Idee war Topinambur zu verwenden, da es sehr gesund ist und derzeit in den heimischen Gärten geerntet werden kann.

Daraufhin haben die Schülerinnen und Schüler über eine Suchmaschine nach Rezepten gesucht. Ein Rezept wurde dann entsprechend angepasst und gekocht.

Wer das Wurzelgemüse Topinambur noch nicht kennt, sollte es unbedingt einmal probieren.

Es hat einen leckeren, leicht nussigen Geschmack, kann von Oktober bis März geerntet werden und ist ideal für herbstliche Suppen oder auch Püree, Auflauf oder Rohkostsalat.

Optisch erinnern die Knollen ein wenig an Kartoffeln, können aber sowohl roh als auch gekocht gegessen werden.

Roh schmeckt Topinambur leicht bitter, gekocht hat er eine süßliche Note.

Guten Appetit!

### Die Zutaten für diese Suppe sind:

180 g Walnüsse  
1 Zwiebel  
100 g Knollensellerie  
200 g Topinambur  
200 g Karotten  
2 Knoblauchzehen  
0,5 Stange Lauch (der weiße Teil)  
2 EL Bratöl  
3 EL Weißweinessig  
800 ml Gemüsebrühe  
200 ml Kochcreme  
2 EL Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer  
40 g Butter  
0,5 TL Currypulver

Als Topping wahlweise geröstete Kichererbsen, Walnüsse, Granatapfelkerne, Bacon usw.

## Das Rezept für die Suppe lautet:

Nüsse hacken. In einer Pfanne ohne Fett rösten. 3 EL davon zur Seite legen.  
Zwiebel fein würfeln. Sellerie, Topinambur und Karotten in 2 cm große Stücke schneiden.  
Knoblauch pressen. Lauch in 1 cm dicke Scheiben schneiden.  
Öl in einem breiten Topf erhitzen. Gemüse darin bei mittlerer Hitze 5 Min. braten.  
Weißweinessig, Gemüsebrühe und Walnüsse (außer die beiseitegelegten Walnüsse) zugeben und aufkochen. Zugedeckt 20 Min. köcheln lassen. Kochcreme zugeben und nochmals aufkochen.  
Suppe fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.  
Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zerlassen. Currypulver einrühren. Restliche Nüsse untermischen. Suppe anrichten. Currybutter darauf verteilen.

## Diese Suppe serviert Ihnen:

---

August-Wilhelm-Mende Schule  
Sicilia Treuberg

---