

## Topinambur-Suppe mit Speck

### Zutaten

500g Topinambur  
1 kleinen Stängel Lauch  
1 l Gemüsebouillon  
Bratspeck in Tranchen  
etwas Bratbutter zum Anbraten  
etwas Rahm (leicht geschlagen)  
1 Lorbeerblatt  
wenig Fenchelsamen (im Mörser fein gerieben)  
Salz & schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Den Lauch in feine Streifen schneiden und mit etwas Bratbutter auf kleinem Feuer dünsten. Der Lauch soll dabei keine Farbe annehmen.

Den Topinambur mit dem Sparschäler schälen und die Knollen dann in Würfel schneiden. Die Topinambur-Würfel zum Lauch geben und etwa 5 Min. mitdünsten. Dann den Bouillon und das Lorbeerblatt dazugeben und alles zusammen weich kochen (ca. 25 Min.)

Wenn Topinambur und Lauch gar sind, das Lorbeerblatt entfernen. Dann wenig Fenchelsamen (so viel, wie zwischen zwei Fingern Platz haben) im Mörser fein zerreiben und in die Suppe geben. Alles zusammen fein pürieren.

Die Speck-Tranchen (1-2 pro Teller Suppe) in einer Bratpfanne kross braten. Die Tranchen aus der Pfanne heben und mit einem Haushaltspapier das Fett abtupfen.

Die Suppe in die Teller giessen. Etwas Rahm leicht schlagen und je einen Löffel davon auf die Suppe geben. Dann die Specktranchen auf den Rahm legen, etwas frisch gemahlene schwarzen Pfeffer darüber streuen und die Suppe servieren.

\*\*\*