

Maronensuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

| | |
|--------|---------------------------------|
| 1 | Zwiebel |
| 3 EL | Olivenöl |
| 500 g | tiefgekühlte Maronen |
| 200 ml | Weisswein |
| 700 ml | Gemüsebouillon |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 150 ml | Rahm |
| | Salz |
| | weisser Pfeffer aus der Mühle |
| 1/2 TL | Zimtpulver |
| 1/2 TL | frisch geriebene Muskatnuss |
| 2 EL | glatte Petersilie, fein gehackt |



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, hacken und im Olivenöl andünsten. Die Maronen zugeben, mit dem Weisswein ablöschen. Sobald der Wein eingekocht ist, die Gemüsebouillon und das Lorbeerblatt zufügen.

Die Suppe circa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Maronen ganz weich sind und fast zerfallen. Das Lorbeerblatt entfernen, 3 EL Maronen herausnehmen, in kleine Stückli schneiden und auf die Seite stellen, dann die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Zum Schluss den Rahm unterziehen und die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zimt und Muskat abschmecken.

Die Suppe anrichten die beiseite gestellten Maronenstückli und die gehackte Petersilie darüberstreuen.