

Weihnachtliche Maronen-Suppe

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 30 Min.

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Maronen, gekocht, geschält
3 kleine Zwiebeln oder Schalotten
750 ml Gemüsefond
100 g Butter
250 ml süße Sahne
200 ml Milch
Salz und Pfeffer
etwas Zucker
etwas Zimtpulver

Zubereitung:

Die Maronen vorab schälen: Dazu die Schalen der Maronen kreuzweise einritzen, um ein späteres Platzen zu verhindern. Die Esskastanien auf ein Backblech legen und eine hitzebeständige Schale mit Wasser in den Ofen dazu stellen. Bei 180 Grad ca. 25 Minuten rösten. Nach leichtem Abkühlen können die Maronen geschält und weiterverarbeitet werden.

Tipp: In einigen Lebensmittelgeschäften gibt es bereits fertig geschälte Maronen.

Die Butter erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die gehackten Maronen dazugeben und mit dem Fond auffüllen. Auf kleiner Flamme 30 Minuten kochen lassen.

Dann die Sahne und die Milch dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit dem Mixstab fein pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.

Guten Appetit!

