

MARONEN-SUPPE

cremig lecker

Perfekt für die kalten Tage!



Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- etwas Knoblauch
- 400 g Maronen
- 500 ml Gemüsefond
- Salz und Pfeffer
- ein Schuss Sahne

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Karotten ebenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf etwas Öl oder Butter erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Dann die Karottenstücke und den Knoblauch hinzufügen und alles einige Minuten mitdünsten, damit sich die Aromen entfalten.

Anschließend die Maronen in den Topf geben und kurz mit anrösten. Danach alles mit dem Gemüsefond aufgießen und gut umrühren. Die Suppe zum Kochen bringen und anschließend bei mittlerer Hitze etwa 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Karotten weich sind.

Nun die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Je nach gewünschter Cremigkeit einen Schuss Sahne einrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn sie zu dick ist, kannst du noch etwas Gemüsefond oder Wasser hinzufügen.

Zum Servieren die Maronensuppe nochmals kurz erhitzen und nach Belieben mit einem kleinen Sahnetupfer oder frisch gemahlenem Pfeffer garnieren.