Rezept

Maronencremesuppe mit Räucherspeck

Ein Rezept von Maronencremesuppe mit Räucherspeck, am 29.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
2 EL	Butter
400 g	Maronen (Vakuum)
2	Pimentkörner
100 g	Sahne
	Pfeffer
50 g	magerer Räucherspeck
900 ml	Wildfond (oder Hühnerbrühe)
2 Zweige	2 kleine Zweige Rosmarin
1	Lorbeerblatt
	Salz
2 TL	Majoranblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen. Zwiebel und Speck würfeln und in der Butter anschwitzen, den Fond angießen und aufkochen lassen. Maronen, Rosmarinzweige und Gewürze dazugeben. Bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen, ab und zu umrühren.

2. Rosmarinzweige und Gewürze entfernen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sahne unterrühren, wieder erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen und mit den Majoranblättchen bestreut servieren.