Rezept

Kastaniencremesuppe

Ein Rezept von Kastaniencremesuppe, am 12.10.2024

Zutaten

2	Schalotten
4	Wacholderbeeren
2 EL	Butter
100 g	Crème fraîche
	Muskatnuss, frisch gerieben
2 Zweige	Thymian
400 g	gegarte Esskastanien (Vakuumpack)
1 l	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
2 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Thymian waschen, die Blättchen von den Stielen streifen. Die Wacholderbeeren im Mörser fein zerdrücken. 4-5 Esskastanien beiseite legen, den Rest grob würfeln.

2. Schalotten mit Thymian und Wacholder in 1 EL Butter andünsten. Gewürfelte Kastanien kurz mitbraten, mit der Brühe aufgießen und zum Kochen bringen. Offen etwa 5 Min. köcheln lassen. Inzwischen die übrigen Kastanien fein hacken. 1 EL Butter zerlassen und die Kastanien darin bei mittlerer Hitze unter Rühren knusprig braten.

3. Die Kastaniensuppe fein pürieren. 50 g Crème fraîche kräftig unterschlagen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. In Teller verteilen, mit gebratenen Kastanien und Crème fraîche garnieren.