

## Rezept

# Kastaniencremesuppe

Ein Rezept von Kastaniencremesuppe, am 14.04.2026

## Zutaten

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