

Rezept

# Kastaniensuppe mit Quitten

Ein Rezept von Kastaniensuppe mit Quitten, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>1</b> große Quitte	<b>1</b> rote Chilischote
<b>1</b> Petersilienwurzel oder Pastinake	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>200 g</b> gegarte Esskastanien
<b>3 EL</b> Butter	<b>900 ml</b> Gemüsebrühe
<b>1 EL</b> brauner Zucker	Salz
<b>100 g</b> Sahne	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Flaum von der Quitte mit einem weichen Küchentuch abwischen. Quitte vierteln, das harte Kerngehäuse keilförmig herausschneiden. Quittenviertel schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Chilischote waschen, entstielen, entkernen und fein hacken. Die Petersilienwurzel oder Pastinake schälen und grob würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kastanien grob würfeln.
2. In einem Suppentopf etwa 1 EL Butter schmelzen. Zwiebel, Knoblauch und die Gemüsewürfel darin andünsten. Die Kastanien kurz mitdünsten. Gemüsebrühe angießen und zum Kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen.
3. Inzwischen die übrige Butter mit dem Zucker in einer Pfanne schmelzen. Die Quittenspalten mit der Chili einrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten garen, bis sie goldbraun und bissfest sind, salzen.
4. Die Suppe im Topf mit dem Pürierstab cremig-fein pürieren. Sahne dazugeben und untermixen. Die Kastaniensuppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem Zitronensaft abschmecken. Suppe in tiefe Teller schöpfen und jede Portion mit ein paar Quittenspalten belegen.