

Rezept

Klassische Maronensuppe

Ein Rezept von Klassische Maronensuppe, am 20.12.2025



Zutaten

1	Zwiebel	1	Knoblauchzehe
300 g	Maronen (vorgegart)	2 EL	Olivenöl
70 ml	weißer Portwein	400 ml	Gemüsefond
100 ml	Sahne		Salz
	Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Maronen in grobe Stücke schneiden.

- 2.** In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann die Maronen hinzugeben und für ca. 3 Minuten mitbraten. Mit dem Portwein ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen.

- 3.** Die Suppe ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach die Sahne einrühren und alles mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.