

## Rezept

# Klassische Maronensuppe

Ein Rezept von Klassische Maronensuppe, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>1</b>	Zwiebel	<b>1</b>	Knoblauchzehe
<b>300 g</b>	Maronen (vorgegart)	<b>2 EL</b>	Oliveöl
<b>70 ml</b>	weißer Portwein	<b>400 ml</b>	Gemüsefond
<b>100 ml</b>	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.