

Rezept

Klassische Maronensuppe

Ein Rezept von Klassische Maronensuppe, am 18.12.2025

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.