

Rezept

Maronencremesuppe

Ein Rezept von Maronencremesuppe, am 18.04.2024

Zutaten

400 g gegarte Maronen (Esskastanien, vakuumverpackt)	1 Schalotte
1 Petersilienwurzel (ca. 50 g)	1 Stück Lauch (möglichst den weißen Teil, ca. 100 g)
2 EL Butter	3 Zweige Thymian
1,2 l Wild- oder Geflügelfond (aus dem Glas)	80 ml Weißwein (ersatzweise Wild- oder Geflügelfond)
Salz	100 g Sahne
3 EL frisch gepresster Zitronensaft	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Maronen grob schneiden, die Schalotte schälen und fein würfeln. Lauch längs halbieren, waschen, putzen und in schmale Ringe schneiden. Die Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen, darin die Schalotte goldgelb andünsten. Lauch und Petersilienwurzel dazugeben und 2 Min. mitdünsten, mit Wein ablöschen. Wein etwa 1 Min. einkochen lassen, dann den Fond, die Maronen und 2 Thymianzweige unterrühren. Zugedeckt ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Inzwischen von dem übrigen Thymian die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Sahne leicht steif schlagen.
3. Die Thymianzweige aus der Suppe entfernen, die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Maronencremesuppe auf Teller oder in Suppenschalen verteilen, jeweils etwas Sahne einrühren. Mit gehacktem Thymian bestreuen und servieren.