

Rezept

# Maronencremesuppe mit Räucherspeck

Ein Rezept von Maronencremesuppe mit Räucherspeck, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>50 g</b> magerer Räucherspeck
<b>2 EL</b> Butter	<b>900 ml</b> Wildfond (oder Hühnerbrühe)
<b>400 g</b> Maronen (Vakuum)	<b>2 Zweige</b> 2 kleine Zweige Rosmarin
<b>2</b> Pimentkörner	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>100 g</b> Sahne	Salz
Pfeffer	<b>2 TL</b> Majoranblättchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen. Zwiebel und Speck würfeln und in der Butter anschwitzen, den Fond angießen und aufkochen lassen. Maronen, Rosmarinzwige und Gewürze dazugeben. Bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen, ab und zu umrühren.
2. Rosmarinzwige und Gewürze entfernen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sahne unterrühren, wieder erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen und mit den Majoranblättchen bestreut servieren.