

## Rezept

# Maronensuppe mit Äpfeln und Majoran-Nüssen

Ein Rezept von Maronensuppe mit Äpfeln und Majoran-Nüssen, am 02.07.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> frische Maronen	<b>2</b> Schalotten
<b>1 Stange</b> Lauch (ca. 150 g)	<b>100 g</b> Staudensellerie
<b>1 ½ EL</b> Butter	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>75 ml</b> trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	<b>1 l</b> Gemüsebrühe
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz
<b>50 g</b> Pekannusskerne	<b>3 Stängel</b> Majoran
<b>100 g</b> Sahne	<b>1</b> säuerlicher Apfel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Die Maronenschalen mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen. Eine schwere Pfanne ohne Fett erhitzen, die Maronen mit der geritzten Seite nach unten hineinlegen, mit 1-2 EL Wasser besprenkeln und zugedeckt bei starker Hitze 10-12 Min. rösten, bis die Schale gebräunt und das Innere goldgelb und leicht angeröstet ist. Die Maronen aus der Pfanne nehmen und leicht abkühlen lassen, dann aus der Schale lösen und klein schneiden.
2. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Lauch und den Sellerie putzen, gründlich waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
3. 1 EL Butter und das Öl in einem Topf erhitzen, die Schalotten, Lauch und Sellerie darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. dünsten. Die Maronen dazugeben und kurz mitdünsten. Den Wein dazugießen und einkochen, bis er ganz verdunstet ist. Die Gemüsebrühe dazugießen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
4. Inzwischen für das Topping den Majoran waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Pekannüsse ebenfalls hacken. Den Apfel waschen, abtrocknen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Apfelspalten in der übrigen Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. dünsten und herausnehmen. Nüsse und Majoran in die Pfanne geben, kurz anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Sahne in die Suppe gießen. Alles aufkochen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Maronensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten die Suppe in vorgewärmte, tiefe Teller geben, mit den Apfelspalten dekorieren und mit den Majoran-Nüssen bestreut servieren.