

Maronensuppe

Zutaten:

- 100 g Butter
- 3 kleine Zwiebeln
- 400 g Maronen
(gekocht und geschält)
- 750 ml Gemüsefonds
- 350 ml Sahne
- 125 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Zimt
- Nelkenpulver



So wird's gemacht:

1. Die Butter in einem Topf schmelzen und die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln darin anschwitzen.
2. Die Maronen hacken, zu den Zwiebeln hinzufügen und mit dem Gemüsefonds aufgießen. Für ca. 10 min leicht kochen lassen.
3. Die Sahne und die Milch hinzufügen, aufkochen lassen und mit dem Mixstab pürieren. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp: ein paar Maronen vor dem Kochen zur Seite legen und sie als Einlage in die Suppe erst beim Servieren in die Tellermitte geben.

