

Cremige Maronen-Suppe

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 weiße Zwiebel
- 3 EL Butter
- 250 g geschälte und vorgegarte Maronen
- 750 ml Gemüfefond
- alternativ: Geflügelfond
- 50 ml Sahne
- frische Muskatnuss
- Salz
- Weißer Pfeffer
- zum Dekorieren: etwas krause Petersilie

Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebel darin andünsten. Maronen klein schneiden, in den Topf geben und solange anschwitzen, bis am Topfboden durch die Stärke der Maronen eine weiße Schicht entsteht. Mit dem Fond ablöschen, umrühren und circa 20 Minuten köcheln lassen.

Die fertige Suppe mit Sahne, Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Anschließend fein pürieren und leicht aufschäumen.

Zum Servieren die Maronensuppe in tiefe Teller füllen und nach Belieben mit gehackter Petersilie dekorieren.

Tipp:

Die Suppe schmeckt besonders gut, wenn der verwendete Fond mit Lorbeer, Piment und Sternanis abgeschmeckt wird.

Sendetermin: 11.12.2023

Koch/Köchin: Fabio Haebel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen