

MARONENCREMESUPPE

Kategorie: SUPPEN



Zutaten für 1 Portion:

- 0.25 Stängel Porree
- 0.25 Stängel Staudensellerie
- 0.5 Stück Möhre
- 0.5 Stück Zwiebel
- 0.5 Zehe Knoblauch
- 10 g Ghee/Butterschmalz
- 100 g Marone
- 0.5 l Wasser
- 35 ml Sahne
- 0.5 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Zwiebel fein würfeln, Knoblauch hacken, Porree und Sellerie in feine Ringe schneiden. Möhre schälen und in Stücke schneiden.

In einem Topf Ghee erhitzen und das vorbereitete Gemüse bei starker Hitze fünf Minuten anbraten und mit einem Liter Wasser aufgießen.

Die Maronen grob stückeln, dem Gemüse hinzufügen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Suppe pürieren bis sie schön sämig ist. Sahne hinzugeben und mit Gewürzen abschmecken.