

REZEPT CREMIGE MARONENSUPPE (4 Portionen)



Zutaten:

300 g geschälte Maronen (vorgegart oder frisch)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter oder Olivenöl
700 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne oder pflanzliche Alternative
100 ml Weißwein (optional)
1 kleiner Apfel (säuerlich, z. B. Boskop)
1 Prise Muskatnuss
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Frische Petersilie oder Thymian zum Garnieren

Zubereitung:

1. Wenn du frische Maronen verwendest, ritze die Schale kreuzweise ein und röste sie im Backofen bei 200 °C etwa 20 Minuten. Danach schälen. Vorgegarte Maronen können direkt verwendet werden.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf die Butter oder das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch glasig anschwitzen.
3. Den Apfel schälen, entkernen und klein würfeln. Apfelstücke und Maronen in den Topf geben und kurz mit anbraten.
4. Mit Weißwein ablöschen (optional) und kurz einkochen lassen. Die Gemüsebrühe hinzufügen und die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Maronen weich sind.
5. Die Suppe mit einem Stabmixer oder in einem Standmixer fein pürieren, bis sie cremig ist. Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.
6. Die Suppe in Schalen füllen und mit frischer Petersilie oder Thymian garnieren. Optional mit ein paar gehackten Maronen oder einem Spritzer Sahne dekorieren.