

Maronensuppe

Anzahl Personen: 4

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Warte-/Ofenzeiten: 20 Minuten

Stück: -



*... cremig, mit Croutons
und Creme fraiche*

Zutaten:

200g Maronen, fertiggekocht

4 Schalotten

1 Knoblauchzehe

2 Eßl. Butterschmalz

500ml Gemüse- oder Geflügelfond

200ml Sahne

1 Teel. Zitronensaft

Salz

Pfeffer

1 Eßl. Crème fraiche

2 Eßl. Milch

2 Scheiben Toastbrot

25g Butter

Zubereitung:

1. Schalotten und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.
2. Maronen im Butterschmalz anbraten, sie sollten deutlich Farbe angenommen haben, Schalotten- und Knoblauchwürfel zufügen und leicht anbraten.
3. Fond, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Sahne zufügen und 20 Minuten köcheln lassen.
4. Suppe pürieren.
5. Final mit Salz abschmecken.
6. Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne bräunen.
7. Erst wenn die Toastbrotwürfel knusprig sind, die Butter zufügen und die Croutons darin schwenken.
8. Creme fraiche mit der Milch verrühren.
9. Suppe mit den Croutons und einem Klecks Creme fraiche anrichten.

Tipps und Hinweise:

Das Bräunen der Maronen in der Pfanne gibt der Suppe ein besondere Röstaroma.

Der Korallenchip ist unter der Rubrik „und Weiteres“ zu finden.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de