


Cremige Maronensuppe

Herbstlicher Genuss geht mit wenigen Zutaten so schnell! Diese Maronensuppe ist die perfekte Vorspeise.

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g gekochte Maronen
(Esskastanien) (vakuumiert)
etwa 200 g Porree (Lauch)
etwa 200 g Möhren
3 EL Speiseöl
Puderzucker
125 ml Weißwein
750 ml Gemüsebrühe
125 g Dr. Oetker Crème double
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
Schnittlauchröllchen

Wie bereite ich eine leckere Maronensuppe zu?:

- 1 Maronensuppe vorbereiten:**
Maronen grob hacken. Porree waschen und in Ringe schneiden.
Möhren schälen und in Scheiben schneiden.
- 2 Maronensuppe zubereiten:**
Öl in einem Topf erhitzen. Maronen zugeben, mit Puderzucker bestreuen und leicht karamellisieren. Porree und Möhren dazugeben und kurz andünsten. Das Gemüse mit Wein und Brühe ablöschen und etwa 15 Min. bei schwacher Hitze mit Deckel kochen.
- 3 Maronensuppe pürieren.** Anschließend Crème double unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Maronensuppe vor dem Servieren nochmals kurz erhitzen, mit Schnittlauchröllchen und nach Belieben mit Crème double garniert servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die cremige Maronensuppe anstatt mit gekochten Maronen auch mit frischen Maronen (diese im Backofen bei 220°C Ober-/Unterhitze etwa 10 Min. garen) zubereiten.
- Für eine vegane Maronensuppe statt Dr. Oetker Crème double 1 Becher Dr. Oetker Crème VEGA verwenden.

