



Maronisuppe

Zutaten:

- 400- 500 g gekochte und geschälte Kastanien
- 2 Schalotten oder 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 100 ml Weißwein
- 500 ml Rindsuppe
- 200 ml Schlagobers
- Salz, Pfeffer

- Muskatnuss
- Prise Zimt
- Schnittlauchröllchen

Zubereitung der Maronisuppe:

Für dieses Rezept die Zwiebel oder Schalotten klein schneiden. Die vorgekochten und geschälten Kastanien eventuell halbieren. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Maroni darin anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Mit Rindsuppe und dem Schlagobers (Sahne) aufgießen und die Kastaniensuppe ca. 10-15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Die Maronisuppe mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Muskatnuss abschmecken und noch etwas am Herd nachziehen lassen. Die Kastaniensuppe auf Tellern anrichten und mit einem Tupfer Schlagobers, Schnittlauchröllchen und einer Prise Zimt bestreuen und servieren.

Tipps

Als Garnitur für die Maronisuppe eignen sich gekochte oder gebratene Kastanien, aber auch geröstete Brotwürfel passen gut. Um die Kastaniensuppe sämiger zu machen, kann eine Kartoffel (Erdapfel) mitgekocht werden.

Gutes Gelingen bei dem Rezept der Kastaniensuppe – Maronisuppe wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Rezept gefunden auf: [Steirische Spezialitäten](#)