



Jahreszeitliche Maronen - Apfelsuppe, mit Salbei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Althergebracht, neu überarbeitet, jahreszeitlich, lecker

Zutaten

- 400 g Esskastanien / Maronen
- (Gibt es eingeschweist, hervorragend im Supermarkt)
- 2 saure Boskopäpfel in groben Würfeln
- 100 g Staudensellerie in groben Würfeln
- (Das Grün zupfen, verwahren)
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- Etwas frischen Salbei, gehackt (geht auch mit getrocknetem Salbei)
- 1 l Hühner - oder Rinderbrühe (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 50 g Butter
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 1/2 Becher Sahne
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst die Zwiebeln mit dem Sellerie und den Apfelwürfeln in etwas Butter 2 - 3 min. glasig anschwitzen und zeitversetzt die Maronen dazu geben. Salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss, Zitronensaft -und Abrieb würzen, etwas Salbei dazu geben.

Schritt3

Leise ca. 20 -25 min. köcheln lassen, bis die Maronen schön weich sind. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen. Nunmehr die Sahne und Crème fraiche dazu geben, weitere 3 - 4 min. köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt4

Mit etwas kalter Butter erneut „aufmixen“, nicht mehr kochen lassen.

Schritt5

Die frittierten Sellerieblätter:

Schritt6

Die gewaschenen, gezupften Sellerieblätter trocken tupfen, etwas salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Danach knusprig in Butterschmalz heraus braten.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Maronen-Apfelsuppe in vorgewärmte tiefe Teller oder Suppentassen portionieren und mit einer kleinen Sahnehaube und den gebackenen Sellerieblättern servieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** gebundene suppen, maronen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jahreszeitliche-maronen-afelsuppe-mit-salbei/>