



# Maronen Cappuccino

- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });
```

Saisonal, sieht gut aus, schmeckt wunderbar, zum Nachkochen empfohlen

## Zutaten

- 200 g frische, geschälte Maronen oder T. K. vakuiert, aus dem Supermarkt
- 70 g Knollensellerie, klein gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, klein gewürfelt
- 1 Tl Butter
- 1 Tl Zucker
- 1/2 Tl Honig
- 200 ml Rinder-, Kalb-, - oder Geflügelbrühe
- 100 ml flüssige Sahne
- 4 cl Portwein
- 4 cl trockener Rotwein
- 1 Msp. Lebkuchengewürz, 1/4 Tl gehackter Rosmarin, Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebel - und Selleriewürfel in der Butter anschwitzen, mit dem Honig und dem Zucker leicht karamellisieren lassen.

### Schritt2

Die Maronen und das Lebkuchengewürz zufügen, 1 - 2 min. miteinander schwitzen. Zunächst mit Rot - und Portwein ablöschen, etwas reduzieren lassen. Nunmehr die Brühe und die Sahne aufgießen; ca. 20 - 25 min. leise köcheln lassen.

### Schritt3

Danach mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Küchensieb passieren, noch einmal aufs Feuer setzen, kurz "aufstoßen" lassen.

## **Schritt4**

Mit etwas kalter Butter schaumig "auf mixen", in Gläsern oder Tassen füllen und noch etwas geschlagene Sahne obenauf dekorieren.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/maronen-cappuccino/>