

Maronen - Kartoffel - Suppe mit Steinpilzaroma und karamellisierten Maronen



- **Gang:**Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 6', 'yield' : " });
```

In den kalten Monaten sind Maronen ein besonders beliebter Snack. Sie bieten eine wunderbare kalorienarme und leckere Quelle von Nährstoffen, denn Maronen enthalten im Vergleich zu anderen Nüssen deutlich weniger Fett. Wir kennen die Marone meist geröstet, doch ihr milder nussiger Geschmack eignet sich auch hervorragend für die Zubereitung von Suppen.

Hier finden Sie ein Rezept einer saisonalen, vegetarischen Suppe, die besonders für kalte oder gar eisige Tage geeignet ist, um sich aufzuwärmen. Samtig, besonders lecker schmeckt die Suppe im Herbst mit frischen Maronen, aber auch mit den vorgekochten Maronen aus dem Supermarkt ist sie ein Genuss. Das Steinpilzpulver gibt den gewissen geschmacklichen „Kick“. Genießen Sie den Winterklassiker auf eine neue Weise in einem unschlagbaren Ensemble mit Steinpilzen und Kartoffeln.

Zutaten

- 300 g geschälte Maronen
- 500 g Kartoffeln
- 1 Tütchen getrocknete Steinpilze, gestoßen - gemahlen
- 800 ml Fleisch oder Gemüsebrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El frischer, gehackter Thymian
- 200 ml flüssige Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- 4 El geschlagene Sahne
- 2 El Honig
- 50 g Butter
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Piment

Zubereitungsart

Schritt1

Für die Einlage. 100 g der Maronen vierteln oder sechsteln; den Honig mit etwas Butter erhitzen und die Maronenstückchen hellbraun karamellisieren. 80 ml Brühe Maronen unterrühren und bei milder Hitze kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Piment würzen und die restliche kalte Butter unterrühren.

Schritt2

Der Ansatz: Die Zwiebeln in der Hälfte der Butter anschwitzen, die Kartoffelwürfel und 200 g der Maronen mit angehen lassen. Den Wein und die Brühe zugießen, die gestoßenen Steinpilze und den Thymian ebenfalls, salzen, pfeffern. Bei kleiner Hitze ca. 25 - 30 min. köcheln lassen und mit dem Schneidestab fein pürieren. Durch ein Küchensieb streichen und mit Sahne, Zitronensaft und Creme fraiche noch einmal aufkochen, nachschmecken.

Schritt3

In vorgewärmten Suppentellern oder Tassen mit geschlagener Sahne und Karamell - Maronen anrichten.

Rezeptart: Gebundene Suppen, Suppen, Vegetarisch **Zutaten:** Brühe, Butter, Creme Fraiche, Gemüsebrühe, Honig, Kartoffel, Maronen, Pfeffer, Pilze, Sahne, Salz, Steinpilze, Thymian, Weißwein, Zitrone, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/maronen-kartoffel-suppe-steinpilze/>