

Maronensuppe unter einer Sahnehaube

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Die nussig-aromatische Maronensuppe mit einer süßlichen Note geht einfach und schnell. Die perfekte Suppe für den Herbst und Winter.

Zutaten

- 500 g Maronen, frisch oder vakuumiert aus dem Supermarkt, grob gewürfelt
- 1 Glas Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 1 Glas heller Kalbsfond aus dem Supermarkt
- ¼ l trockener Weißwein
- 1 Stange Lauch, in dünnen Streifen
- 1 Zwiebel, in Würfeln
- 1 Möhre, grob geschnitten
- 40 g Markenbutter für den Ansatz
- 150 g Creme fraiche
- 1 Orange, hiervon der Saft und Abrieb der der Hälfte
- 1 - 2 Thymian Stängel
- Etwas Puderzucker
- Salz, Pfeffer
- Etwas Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz: Die Zwiebeln, den Lauch und die Möhre zunächst in der Butter glasig anschwitzen und die grob gewürfelten Maronen dazu geben.

Schritt2

Etwas mit Puderzucker bestäuben und 2 - 3 min. miteinander „karamellisieren“.

Schritt3

Fonds und Weißwein aufgießen, etwas salzen und pfeffern und die Thymianzweige dazu geben. Alles ca. 20 - 30 min. leise köcheln lassen, anschließend pürieren.

Schritt4

Durch ein Küchensieb streichen und noch einmal mit dem Orangensaft und Abrieb, sowie Creme fraiche aufkochen. Nachschmecken und etwas kalte Butter schaumig unter mixen.

Schritt5

Anrichtevorschlag: In vorgewärmten Tassen oder Tellern mit einer Sahnehaube servieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach und schnell, preiswert **Zutaten:** Maronen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/maronensuppe-unter-einer-sahnehaube/>