



Zutaten für: 4-5 Portionen

MARONENSUPPE

PERFEKT FÜR KALTE WINTERTAGE

SCHRITT 1: Als Erstes musst du das Gemüse waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

SCHRITT 2: Nimm dir einen Topf. Darin brätst du das geschnittene Gemüse mit der Butter an.

SCHRITT 3: Lösche das Ganze dann mit dem Wasser ab und gib die Maronen, den Wein und eine Prise Muskat dazu. Anschließend kurz durchrühren und die Suppe ungefähr 15 bis 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.

SCHRITT 4: Jetzt kannst du alles pürieren und die Sahne langsam dazu gießen. Dadurch wird deine Suppe schön cremig.

SCHRITT 5: Zum Schluss musst du die Suppe nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Petersilie und Sahnehaube garnieren. Fertig.

Tipp: Du kannst die Suppe auch am Vorabend vorbereiten und über Nacht ziehen lassen. Dann schmeckt sie unserer Meinung nach noch besser.



ZUTATEN

400 g geschälte und vorgekochte Maronen
1 Stange Lauch
1 Möhre
1 Petersilienwurzel
1 kleines Stück Butter
1 EL Gemüsebrühe
700 ml Wasser
150 ml Weißwein
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
Petersilie zum Garnieren

*Wir wünschen eine leckere
Weihnachtszeit!*