




# Maronensuppe mit verschiedenen Toppings

 20 minutes

## ZUTATEN

- 500 g vorgekochte Maronen
- 1 mittelgroße Zwiebel gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 1 Karotte gewürfelt
- 1 Stange Sellerie gewürfelt
- 750 ml Hühner- oder Gemüsebrühe, etwas Weißwein
- 200 ml Sahne
- 2 EL Butter, Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zum Garnieren: Croutons und/oder gebratene Speckwürfel, Petersilie

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Knoblauch, Karotte und Sellerie hinzufügen und weiterdünsten.
2. Die vorgekochten Maronen hinzufügen, kurz mitdünsten.
3. Mit einem Spritzer Weißwein ablöschen und kurz einköcheln lassen.
4. Brühe hinzugießen und zum kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln.
5. Suppe vom Herd nehmen, pürieren, Sahne hinzufügen, gut umrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss und klein gehackter Petersilie abschmecken.
6. In Schüsseln servieren und nach Wunsch mit Croutons, Speckwürfeln und Kräutern garnieren.

### NOTES

*Die Suppe schmeckt auch hervorragend mit karamellisierten Maronen. Hierzu einfach Maronen würfeln. Butter und Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und karamellisieren lassen. Temperatur runterschalten. Maronen dazugeben und rühren bis der karamellierte Zucker die Maronen umschlossen hat. Suppe servieren und mit karamellisierten Maronen garnieren.*

