

Keschdesupp

*Pfälzer Maronensuppe
mit feiner Zimtnote*



30 Minuten

Zubereitungszeit



4 Portionen

Zutaten

Für die Suppe

500 g	Maronen, gekocht und geschält
2	Zwiebeln
30 g	Butter
750 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Milch
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
	Zimt, gemahlen

Zubereitung

1

Zwiebeln und Maronen vorbereiten

Zwiebeln fein würfeln. Maronen grob hacken.

2

Anschwitzen

Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln und Maronen darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3

Suppe kochen

Mit Gemüsebrühe ablöschen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

4

Verfeinern

Milch, Muskat und eine Prise Zimt hinzufügen. Die Suppe anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren.

5

Abschmecken und servieren

Die Keschdesuppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zimt abschmecken und heiß servieren.

Keschdesupp

Die Keschdesuppe ist ein echter Pfälzer Herbstklassiker. Maronen, in der Pfalz liebevoll „Keschde“ genannt, verleihen der Suppe ihr nussiges Aroma und eine angenehm cremige Konsistenz. Fein abgeschmeckt mit Muskat und einem Hauch Zimt entsteht eine wärmende Suppe, die perfekt in die kühle Jahreszeit passt.

Tipp: Mit gehackten Maronen, gerösteten Kürbiskernen oder einem Klecks Crème fraîche servieren. So erhält die Suppe zusätzlichen Biss und eine besonders attraktive Optik.

i