



BASF

We create chemistry

Maronen-Gemüse-Suppe



30 Minuten



4 Personen



vegetarisch

Zutaten

- 120 g Karotten
- 120 g Sellerie
- 70 g Lauch
- 1 Zwiebel weiß
- 1 Knoblauchzehe
- 160 g Maronen gegart
(40 gr. Maronen gewürfelt für die Einlage)
- 25 g Butter
- 800 ml Gemüsebrühe
- 120 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 100 g Zucker

Zubereitung

- 1) Karotten, Sellerie, Knoblauch und Zwiebel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen und in feine Streifen schneiden.
- 2) Alles zusammen mit etwas Butter im Topf glasig anschwitzen.
- 3) Ein Teil der Maronen würfelt und zur Seite legen. Die restlichen Maronen grob hacken und mit in den Topf geben.
- 4) Mit der Gemüsebrühe ablöschen und für 15 Min. köcheln lassen. Alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Anschließend Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 1) Zucker in der Pfanne erhitzen bis dieser anfängt sich aufzulösen. Mit etwas Wasser aufgießen und einkochen lassen.
- 2) Hitze reduzieren und die gewürfelten Maronen dazugeben.
- 3) Butter einrühren und als Einlage für die Suppe verwenden.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Die Suppe eignet sich hervorragend als Vorspeise in einer Menüfolge. Für die exklusivere Variante kann diese mit etwas Trüffel verfeinert werden.

