

Maronen-Gemüse-Suppe mit karamellisierten Maronen

Rezept für 4 Personen



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 würfeln 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.

Karamellisierte Maronen:

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

Unser Küchentipp:

Die Suppe eignet sich hervorragend als Vorspeise in einer Menüfolge.

Für die exklusivere Variante kann diese mit etwas Trüffel verfeinert werden.