

MARONENSUPPE À LA MARC RENNHACK

Vor-
speise



Zutaten für 4 Personen:

- 250 g vorgekochte Maronen
- 125 ml Portwein (weiß)
- etwas Nussöl (Wallnuss oder Mandel)
- 50 g Karotten
- 50 g Sellerie
- 50 g Lauch
- 1/2 l Geflügelbrühe
- 50 ml Milch
- 50 ml Sahne
- Salz, Pfeffer und Zimt

Zum Anrichten

- vorgekochte Maronen
- Petersilie

Zubereitung

Das Gemüse (Karotten, Lauch und Sellerie) waschen, schälen und in feine Streifen schneiden.

Die vorgekochten Maronen mit dem fein geschnittenen Gemüse in etwas Nussöl (Wallnuss oder Mandel) anschwitzen. Das Maronengemüse mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen.

Anschließend mit dem Portwein (125ml) und ein wenig Geflügelbrühe ablöschen.

Das Maronengemüse etwas einkochen lassen. Nun mit der restlichen Geflügelbrühe sowie der Milch (50ml) und Sahne (50ml) aufgießen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die Suppe entweder in einem Mixer oder mit einem Pürrierstab fein aufmixen.



Zum Anrichten

Ein paar vorgekochte Maronen in den Suppenteller legen und mit Petersilienblätter garnieren.

Nun die Maronensuppe in den Teller füllen und darauf achten, die Maronen zu übergießen.

Wir wünschen guten Appetit!