

Maronensuppe



Zutaten:

2 Schalotten

100g Fenchel

1 El Butter

50ml Weißwein

*400g verzehrfertige
Maroni/Esskastanien*

1 Knoblauchzehe

900ml Gemüsebrühe

Prise Zimt

Prise Chili

100ml Sahne

1 El Trüffelsenf

1. Zwiebel schälen und grob hacken. Fenchel waschen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Beides in einem Topf in Butter andünsten. Mit Zimt und Chili würzen. Mit Weißwein ablöschen. Knoblauchzehe schälen, halbieren und mit den Maroni dazu geben. Leicht salzen und pfeffern.
2. Wenn der Wein eingekocht ist, mit Gemüsebrühe aufgießen und 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Stufe köcheln lassen.
3. Topf vom Herd nehmen und Suppe pürieren. Suppe erneut auf den Herd stellen, Sahne und Trüffel Senf dazu geben.
4. Die fertige Suppe durch ein Sieb passieren und servieren.