

Maronensuppe

Zutaten:

- **Für die Suppe:**
- 500 g vorgekochte Maronen (Esskastanien)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Karotte, gewürfelt
- 1 Stange Sellerie, gewürfelt
- 750 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 2 EL **Butter**
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Prise Muskatnuss
- Ein Spritzer **Weißwein** (optional)
- **Zum Garnieren (optional):**
- Einige geröstete Maronenstücke
- Frischer Thymian oder Petersilie
- Etwas Sahne
- Croutons
- Gebratene **Speckwürfel**

Zubereitung:

1. In einem großen Topf die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
2. Knoblauch, Karotte und Sellerie hinzufügen und weiterdünsten, bis alles weich ist.
3. Die vorgekochten Maronen hinzufügen und kurz mitdünsten.
4. Mit einem Spritzer Weißwein ablöschen (optional) und kurz einköcheln lassen.
5. Die Brühe hinzugießen und zum Kochen bringen. Anschließend auf mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten köcheln lassen.
6. Die Suppe vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer pürieren, bis sie eine cremige Konsistenz hat.
7. Sahne hinzufügen und gut umrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.
8. Die Maronensuppe heiß in Schüsseln servieren und nach Wunsch mit gerösteten Maronenstücken, einem Spritzer Sahne, Croutons, gebratenen Speckwürfeln und frischen Kräutern garnieren.