

# Maronen-Suppe



Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten:

600 g frische Maronen, wahlweise vorgekochte	1 festkochende Kartoffeln
1 Stange Lauch	1 Karotte
Viertel Knolle Sellerie	Petersilie
6 Stängel Thymian	2 L Brühe
1 EL Butter	Lorbeerblatt, Gewürze

Wie geht's?

1. Wer frische Maronen gesammelt oder gekauft hat ritzt die Schale an der bauchigen Seite in Form eines Kreuzes auf. Wasser aufkochen, Maronen rein und 5 Minuten ziehen lassen. Danach pellen. Wer vorgekochte Maronen nimmt spart diesen Schritt.
2. Eine Kartoffel, untere Hälfte vom Lauch, Karotte und Sellerie schälen und in Stücke schneiden.
3. 1 EL Butter im Topf erhitzen, Gemüse andünsten und eine Handvoll gehackte Petersilie dazugeben.
4. Mit 1,5-2 L Brühe aufgießen. Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Thymianstängel zugeben.
5. Suppe Pürieren und Sieben.
6. Abschmecken und servieren.  
Guten Appetit!

Mit dieser Variante wird die Suppe ein richtiges Highlight:

Suppe mit Weißwein verfeinern: vor dem Zugeben der Brühe das Gemüse mit 200 ml Weißwein ablöschen und etwas köcheln lassen um den Sud zu reduzieren. Dann erst Brühe zugeben.

Es können auch noch Nelken und Piment als Gewürz dazugegeben werden.

Die Suppe kann mit Sahne verfeinert werden.

Wer mag brät nebenbei noch bei mittlerer Hitze in etwas Öl Kartoffelwürfel an und gibt diese zuerst in die Suppenschale, darauf kommt dann die Maronensuppe.

Diese Toppings können noch als Beilage draufgestreut werden:

- Lauchringe
- Gebratene Baconscheiben
- Ein paar Brotroutons
- Frische Petersilie