

Maronensuppe

Zutaten

Für 4 Portionen:

100 g Poree
100 g Staudensellerie
1 kleine Zwiebel
400 g Maronen
1 El Butter
1 El Olivenöl
75 ml Weißwein
1,2 l Geflügelfond
Salz
Pfeffer
6 Stiele Minze
4 Stiele glatte Petersilie
2 TL Bio- Zitronenschale
100 ml Schlagsahne

Zeit

25 min

Zubereitung

1. Das Weiße und Hellgrüne vom Porree waschen, Sellerie schälen. Zwiebeln, Poree und Sellerie fein würfeln. Maronen grob klein schneiden. Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin glasig dünsten. Maronen zugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen und mit Geflügelfond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.
2. Inzwischen Minz- und Petersilieblätter fein hacken und mit der Zitronenschale mischen. Die Sahne steif schlagen. Die Suppe im Küchenmixer oder mit dem Schneidstab fein pürieren. Kurz vor dem Servieren die Sahne unter die Suppe rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Kräutermischung bestreut servieren.