

# Bioleks: Maronen-Cremesuppe

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-maronen-cremesuppe/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-maronen-cremesuppe/)

---

## Zutaten für 8 Personen:

- 750g geschälte, gekochte Maronen aus Glas, Dose oder Vakuumpack.
- 3 Möhren
- 3 Stangen Staudensellerie mit Blättern
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kleine Zwiebel
- 1 1/2 Liter Rinder-oder Hühner-Brühe
- 1/4 Liter trockener Weißwein
- 1/4 Liter Crème fraîche
- 3-4 EL guter Cognac
- 2 EL Butter
- 3 Gewürznelken
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Möhren schälen und klein würfeln. Staudensellerie mit den Blättern waschen und klein schneiden. Die 3 mittelgroßen Zwiebeln pellen und fein hacken.

In einem großem Topf die Butter erhitzen und die Gemüswürfel darin bei starker Hitze ca.

10 Minuten andünsten. Brühe und Wein angießen. Die kleine Zwiebel pellen und mit den Nelken spicken. Von den Maronen 8 Stück beiseite legen, die restlichen mit der gespickten Zwiebel in die Brühe geben und alles ca. 25 Minuten köcheln lassen. Dann die gespickte Zwiebel herausholen.

Die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer im Topf pürieren. Falls sie zu dick ist, mit etwas Brühe oder Wasser verdünnen.

Die Suppe mit Zucker, Salz, Pfeffer abschmecken. Die beiseite gelegten Maronen klein schneiden. Kurz vor dem Servieren Crème fraîche in die heiße Suppe rühren und ganz zum Schluß den Cognac, damit sein Aroma nicht verfliegt.

Die klein geschnittenen Maronen auf 8 Suppen-Teller verteilen und die heiÙe Suppe dar¼ber f¼llen.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 1.9.1995*