

Maronen-Apfel-Suppe

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten für 2 – 4 Personen:

- 150 geschälte Maronen
- 2 mittelgroße Äpfel
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 20 g Butter
- 1 TL Zucker
- 400 ml Geflügelfond
- 150 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Nach Belieben als Garnitur: einige Scheiben Apfel

Zubereitung:

Äpfel waschen, schälen, entkernen und grob würfeln. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Maronen, Äpfel, Zwiebelwürfel und Ingwerstücke in Butter anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und unter Rühren leicht anbräunen. Geflügelfond zum Ablöschen dazugeben und das Ganze 15 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren. Sahne dazugeben, salzen und pfeffern. Dann nochmals mixen. Die Suppe in Tellern servieren und nach Belieben mit Apfelscheiben garnieren.

Tipp:

Verwenden Sie frische Maronen beziehungsweise Esskastanien, ritzen Sie die Schale zuvor tief kreuzweise ein und rösten die Früchte im Backofen bei 200 °C für etwa 20 Minuten. Dabei platzen sie schälfertig auf. Abkühlen lassen. Anschließend lassen sich die äußere und die innere Schale von der Maronenfrucht ablösen.

Rezept: Heike Mandel

Quelle: Mein schönes Land TV