

Maronensuppe



Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
3 EL Olivenöl
500 g tiefgekühlte Maronen*
200 ml Weißwein
700 ml Gemüsebouillon
1 Lorbeerblatt
150 ml Rahm (Sahne)
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL Zimtpulver
1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss
100 g Speckwürfel nach Belieben
2 EL glatte Petersilie, fein gehackt

Zubereitung

Die Zwiebel schälen, hacken und im Olivenöl andünsten. Die Maronen zugeben, mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Wein eingekocht ist, die Gemüsebouillon und das Lorbeerblatt zufügen. Die Suppe circa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Maronen ganz weich sind und fast zerfallen. Das Lorbeerblatt entfernen, dann die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Zum Schluss den Rahm unterziehen und die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zimt und Muskat abschmecken.

Die Speckwürfel, sofern verwendet, in einer kleinen Bratpfanne anbraten. Die Suppe anrichten und die Speckwürfelchen sowie die gehackte Petersilie darüberstreuen. Dazu passt Roggenbrot.

* Wer frische Maronen verwenden will, kann [hier nachlesen](#), wie man diese am besten schält.

Ja. Dieses Mal erhielt ich glücklicherweise einen nützlichen Tipp von einer Bekannten: Silikonhandschuhe anziehen! Der Clue ist, dass Maronen so heiss wie möglich geschält werden müssen – dank der Handschuhe verbrennt man sich dabei nicht die Finger.



Ich kochte die eingeschnittenen Maronen fünf Minuten in Wasser und schälte sie umgehend mit Handschuhen. Ging bestens. Tatsächlich ist es so, dass sich die Maroni nur wenige Minuten schälen lassen und sich, sobald sie etwas abgekühlt sind, wieder widerspenstig zeigen. Man kann sie einfach nochmals in kochendes Wasser geben, dann heiss weiterschälen.