

# Maronensuppe unter einer Sahnehaube

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Die nussig-aromatische Maronensuppe mit einer süßlichen Note geht einfach und schnell. Die perfekte Suppe für den Herbst und Winter.

## Zutaten

- 500 g Maronen, frisch oder vakuumiert aus dem Supermarkt, grob gewürfelt
- 1 Glas Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 1 Glas heller Kalbsfond aus dem Supermarkt
- ¼ l trockener Weißwein
- 1 Stange Lauch, in dünnen Streifen
- 1 Zwiebel, in Würfeln
- 1 Möhre, grob geschnitten
- 40 g Markenbutter für den Ansatz
- 150 g Creme fraiche
- 1 Orange, hiervon der Saft und Abrieb der der Hälfte
- 1 - 2 Thymian Stängel
- Etwas Puderzucker
- Salz, Pfeffer
- Etwas Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

**Der Ansatz:** Die Zwiebeln, den Lauch und die Möhre zunächst in der Butter glasig anschwitzen und die grob gewürfelten Maronen dazu geben.

### Schritt2

Etwas mit Puderzucker bestäuben und 2 - 3 min. miteinander „karamellisieren“.

### **Schritt3**

Fonds und Weißwein aufgießen, etwas salzen und pfeffern und die Thymianzweige dazu geben. Alles ca. 20 - 30 min. leise köcheln lassen, anschließend pürieren.

### **Schritt4**

Durch ein Küchensieb streichen und noch einmal mit dem Orangensaft und Abrieb, sowie Creme fraiche aufkochen. Nachschmecken und etwas kalte Butter schaumig unter mixen.

### **Schritt5**

**Anrichtevorschlag:** In vorgewärmten Tassen oder Tellern mit einer Sahnehaube servieren.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** einfach und schnell, preiswert **Zutaten:** Maronen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/maronensuppe-unter-einer-sahnehaube/>