



## Maronensuppe

Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise serviert für 6 Personen):

200 g Maronen (vorgegart)  
1 Zwiebel  
500 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
1 Möhre (ca. 80 g)  
50 g Knollensellerie  
1/2 Apfel (rotschalig)  
1 EL Butter  
1 TL Zucker  
ca. 800-900 ml kräftige Fleisch- oder Gemüsebrühe  
200 ml Milch  
100 ml Sahne  
50 ml Weißwein  
(alternativ einen Schuss Sherry oder Noilly Prat)  
1,5-2 TL Salz  
½ TL Zimt  
1 TL Majoran  
etwas Muskatnuss  
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln, Möhre und Knollensellerie ebenfalls schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Maronen halbieren. Butter im Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel mit Zucker glasig dünsten, Gemüse, Maronen sowie den 1/2 Apfel (mit Schale) zugeben und ca. 3 Min. andünsten. Brühe und Milch zugießen und die Suppe 25 Min. köcheln lassen. Sahne, Weißwein und Gewürze zugeben und pürieren. Je nach gewünschter Sämigkeit noch etwas Wasser nachschütten.

Zubereitung mit dem Thermomix:

Die Zwiebel schälen, 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Butter und Zucker zugeben, 3 Min./ 100°C / Stufe 1 andünsten. Kartoffeln, Möhre und Knollensellerie in groben Stücken zusammen mit den Maronen und dem 1/2 Apfel (mit Schale) in den Mixtopf geben, 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern und alles wieder mit dem Spatel nach unten schieben, 3 Min. / 100°C / Stufe 1 andünsten. Brühe und Milch zugießen und die Suppe 25 Min./ 100°C / Stufe 3 köcheln lassen (falls die Suppe überkocht auf 90°C reduzieren). Sahne, Weißwein + Gewürze zugeben, nochmals 2 Min./ 100°C/ Stufe 3 aufkochen und 20 Sek./ Stufe 10 pürieren. Je nach gewünschter Sämigkeit noch etwas Wasser nachschütten.

Mein Tipp für ein Topping:

Dazu passen Pflaumen im Speckmantel und karamellisierte Apfelstücke.

Die getrockneten Pflaumen mit Speck umwickeln und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Für die karamellisierten Apfelstücke Butter mit braunem Zucker in einer Pfanne zerlassen, Apfelstücke zugeben und andünsten, sodass diese noch Biss haben.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lelalecker.de](http://www.lelalecker.de)