

Cremige Maronensuppe

Von Judith Grabmeier, Mainz

Zutaten

500 g Maronen mit Schale (oder ca. 450 g geschält)
750 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
100 g Weißbrot
1 Prise Salz, weißer Pfeffer und Zucker
2 EL Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 250°C vorheizen.

Die Maronen am spitzen Ende kreuzweise einschneiden, auf ein Backblech legen und etwa 20 Minuten im Backofen rösten, bis die Schalen aufplatzen.

Man kann die Maronen auch vorher ein bis zwei Stunden ins Wasser legen, dann gibt die Schale nach dem Rösten leichter nach.

Die Maronen schälen und mit der Brühe zugedeckt etwa 40 Minuten kochen lassen. Brühe nachgießen, falls zu viel verdunstet ist.

8 Maronen aus der Brühe nehmen, kleinwürfeln und beiseite legen.

Die übrigen Maronen in der Fleischbrühe mit einem Zauberstab cremig schlagen.

Vom Weißbrot die Rinde abschneiden und die lockere Weißbrotkrume kleinzupfen. Das Weißbrot in die Suppe rühren und einige Minuten darin kochen lassen. Die Suppe mit Salz, dem Pfeffer und Zucker abschmecken.

Vor dem Servieren die Butter in der Suppe zerlassen und mit den gewürfelten Maronen bestreuen.

Tipp: Man kann auch gekochte und geschälte Maronen verwenden, dann geht's schneller: Man spart sich das rösten und schälen und die Kochzeit verringert sich auf 20 bis 30 Minuten.