



Maronen Suppe Deluxe

Schwierigkeit: Leicht (wenn alle Optionen weg gelassen werden: Sehr leicht!), Zeit: 30 Min.



Zutaten (für 4 Personen):

für die Einlage

- 500 g frische Maronen (geht auch Vakuum verpackt, wer´s einfacher will)
- 1 mittelgroße Zwiebel (Schalotten)
- 1 Bund Lauchzwiebel (optional, kann auch weggelassen werden!)
- 800ml Gemüsebrühe
- 250-300 ml Kokosmilch (alternativ flüssige Sahne, wer Kokos nicht mag!)
- 1TL Olivenöl (alternativ Kokosöl)
- Meersalz
- Frischer Pfeffer
- 1 MSP Zimt oder eine Zimtstange mitkochen
- 2 Lorbeerblätter
- 4-5 Nelken



OPTIONAL - kann, aber kein MUSS! - Suppe schmeckt auch ohne, gibt aber mit noch einen besonderen Pfiff und streckt die Suppe etwas:

- 1 Prise Chilli (vorsichtig dosiert!)
- 1 Spritzer Limettensaft (vorsichtig dosiert)
- 50 ml Apfelsaft
- 50 ml Weißwein
- ...und für die besondere fruchtige Note kann noch ein Apfel in kleine Stücke geschnitten mitgekocht werden.

Zubereitung

1. Zwiebel (und ggf. Lauch) klein schneiden Maronen anritzen und in der Pfanne oder im Backofen weich rösten, diese schälen (warm, heiß geht es besser!) und in kleine Stücke zerteilen, optional Apfel in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebel im Kochtopf ohne Öl kurz anbraten, bis diese nicht mehr glasig sind, mit dem Öl ablöschen (kann spritzen!), etwas weiterbraten und Maronen (optional auch Apfelstücke) dazu geben und alles ein paar Minuten anbraten (gibt ein tolles Aroma).
3. Gemüsebrühe dazu geben und alles um Kochen bringen.
4. Mit Salz, Pfeffer würzen und alle weiteren Gewürzzutaten hinzufügen (Zimt, Lorbeer, Nelken) Alles ca. 15 Min. köcheln lassen.
5. Wer Chili, Apfelsaft, Weißwein ergänzen möchte, kann dies nun tun.
6. Wenn alles fertig und weich gekocht ist, Lorbeerblätter und Nelken unbedingt aus der Suppe fischen und alles andere fein pürieren.
7. Ist die Suppe zu dickflüssig (Maronen sind in der Konsistenz sehr massiv) - noch etwas Brühe dazu geben.

Optional nun mit einem Spritzer Limette abschmecken und servieren - Limette kann aber auch weggelassen werden!

Hier passt sehr gut als Einlage: Gebratene Garnelen, Scampi oder einfach nur ein paar geröstete Maronen.

Guten Appetit!

PS: Wer nicht ganz so viel Maronen verwenden möchte, kann weniger nehmen und mit 1-2 Karotten oder Pastinaken die Menge ergänzen!