

# Maronisuppe mit Croupons und Speck



## Zutaten:

- 350 g Maronen
- 2 Schalotten
- 200 g Knollensellerie
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 600 ml Geflügelbrühe
- 5 EL Crème fraîche
- 40 ml Cognac
- 250 ml Schlagsahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskat
- 100 g altbackenes Brot
- 1 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Räucherschinken
- Estragon für die Garnitur

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. Die Schale der Maroni kreuzweise einritzen und im vorgeheizten Backofen backen, bis die Schale aufgeplatzt ist und die Kastanien gar sind (ca. 30 Minuten). Herausnehmen, abkühlen lassen und schälen. Die Schalotten, den Sellerie, die Petersilienwurzel und den Knoblauch schälen und würfeln. In heißer Butter 4-5 Minuten goldbraun anschwitzen. Dann die Maroni zugeben, kurz mitbraten und mit der Brühe ablöschen. Etwa 25 Minuten leise köcheln lassen und ab und zu umrühren.
2. Ein paar Maronis für die Garnitur herausnehmen. Anschließend die Suppe fein pürieren. Die Crème fraîche, den Cognac und die Sahne unterrühren und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und nochmals mit dem Mixer aufschäumen. Das Brot klein schneiden, mit dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und kurz anrösten. Die Suppe auf Suppenschüsseln verteilen, die ganzen Maronis mit dem Speck und den Croupons in die Suppe einlegen und mit einem Estragonzweig garniert servieren.

## Knollensellerie:

- Tut dem Magen gut
- Wirkt antibakteriell
- Regt die Verdauung an
- Hilft bei Blähungen
- Stärkt die Nerven
- Soll anregend wirken

**RW 45**

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



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle:

<https://eatsmarter.de/rezepte/maronisuppe-mit-croupons-und-speck>

Rezeptquelle: [www.eatsmarter.de](http://www.eatsmarter.de)