



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Maronencremesuppe

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Maronen (Dose)	1,2 l klare Gemüsebrühe
300 g Kartoffeln	250 ml trockener Weißwein
1 kleine Knollensellerie	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Zwiebel	4 EL Crème fraîche
Öl	frischer Thymian

Vorbereitung:

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen in grobe Stücke schneiden.

Maronen bereitstellen.

Mitkochen:

2 EL Olivenöl in einen großen Topf geben, erhitzen und Zwiebeln andünsten, nach 3 Minuten die Maronen, Kartoffeln und Sellerie zu den Zwiebeln geben und ohne Farbe weiterdünsten.

Mit Brühe und Wein ablöschen und ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Topf vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab pürieren, mit etwas Salz, Pfeffer, Muskat, frischem Thymian und Crème fraîche abschmecken.

Suppe in vorgewärmte Tassen füllen, mit frischem Thymian garnieren.

©RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer