



Rezept

## Cremige Maronensuppe

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 500 g Maronen (vorgegart, vakuumiert)
- 3 Möhren, 3 Frühlingszwiebeln
- 4 EL Butter
- 375 ml Gemüsebrühe
- 230 ml fruchtiger Weißwein (z. B. Chardonnay)
- 250 ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer

- 4 Scheiben Lachsschinken (z. B. Goldmarie)
- 1 EL Orangenschale

**Zubereitung:**

400 g Maronen vierteln. Möhren putzen, schälen, klein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, das Grün in feine Ringe schneiden, beiseite legen. Das Weiße fein würfeln, in 3 EL erhitzter Butter anschwitzen. Möhren und Maronen zugeben, kurz mitanschwitzen, mit Brühe, Wein und 1/3 Sahne ablöschen. Salzen, pfeffern, ca. 20 Min. köcheln lassen. Suppe pürieren. Restliche Sahne unterrühren. Schinken in Streifen schneiden. Restliche Maronen grob würfeln, mit dem Schinken in restlicher erhitzter Butter anschwitzen, herausnehmen. Suppe in Schalen füllen, mit Maronenwürfeln, Frühlingszwiebelgrün, Orangenschale und Schinken garnieren.