

Maronen Rezepten

Apfel-Staudensellerie-Maronensuppe

Rezept für 6-8 Personen

Zutaten:

- 400 g ganze Maronen, geschält
- 2 St. Staudensellerie
- 2 St. große Zwiebeln
- 2 St. mehliges Äpfel
- 60 g Butter
- 1,1 l Gemüsefond
- 0,5 l Milch Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 2 Teelöffel kleingeschnittener frischer Thymian, Saft von einer halben Limone

1 - Den Staudensellerie waschen, danach mit den Blättern in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und in Limonenwasser legen.

2 - Die Butter in einem mittleren Topf zum Schmelzen bringen. Den Staudensellerie, die Zwiebeln und die Maronen hinzufügen und bei mittlerer Hitze mit Topfdeckel für 5-10 min köcheln lassen, bis das Gemüse und die Maronen gegart sind. Nun die Äpfel hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und dem frischen Thymian würzen. Den Gemüsefond in den Topf dazu geben, alles zum Kochen bringen und danach bei kleiner Flamme für etwa 5 Minuten mit Deckel ziehen lassen.

3 - Die Suppe abkühlen lassen, Milch hinzufügen und alles pürieren. Zuletzt noch einmal abschmecken und fertig ist die Suppe.