



Xenia kocht

Maronen Süppchen 4 – 6 Personen

Ich bin seit meiner Kindheit verrückt nach Maronen. Für mich ist das eine der großen Freuden des Winters: frische geröstete Maronen vom Maroni Mann kaufen, knacken und genießen.

Zu Hause mache ich sie im Backofen und mampfe mich so zwischen Oktober bis Februar sicher die die Ernte eines Maronen Haines....

Erst relativ spät habe ich entdeckt, dass es Maronen auch schon vorgekocht und vakuiert zu kaufen gibt. Oder Maroni Mehl. Mit dem Mehl macht man in Nord-Italien spezielle Gnocchi – köstlich. Die vorgekochten Maronen wandern bei uns zu Hause seit ihrer Entdeckung in Currys, werden als Maronen-Rosenkohl Gemüse serviert oder auch zu Suppe verarbeitet.

Da der Herr Mohr ein echter Suppen-Kasper ist, ist das Maronen Süppchen einer seiner Lieblinge.

Die Suppe lässt sich super vorbereiten und schmeckt auch aufgewärmt noch genauso fein. Lekker ist eine Topping aus gerösteten Weißbrotwürfeln und ein paar in Scheiben geschnittene Maronen.

Zutaten

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g Maronen
100 ml Weißwein
700 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat
200 ml Sojasahne

1. Zwiebel fein hacken und in einem großen Topf bei mittlerer Hitze langsam braun anrösten.
2. Die Knoblauchzehe und die Maronen grob hacken und dazu geben, mit dem Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen, dass das „Alkoholige“ des Weines etwas verkocht, aber die milde Säure erhalten bleibt.
3. Gemüsebrühe zugeben und alles ganz fein aufmixen. Würzen und dann die Sahne unterziehen.

