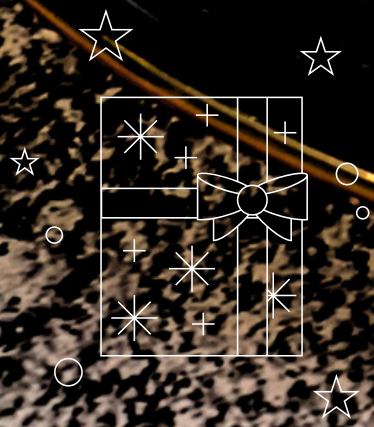


11





WINTERLICHES MARONISÜPPCHEN

Zutaten (für 6 Personen):

60 g Butter

1 EL Puderzucker

400 g gekochte Maronen, grob gehackt

750 ml Gemüsefond

350 ml Milch

1 große Zwiebel, fein gehackt

1 EL Zitronensaft

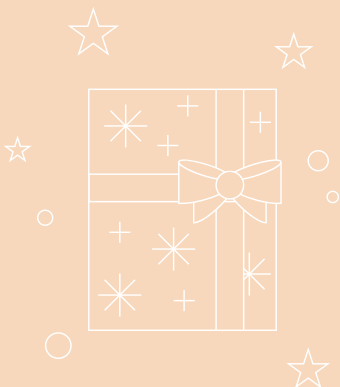
1 Prise Zimt

etwas gemahlener Pfeffer

Salz nach Geschmack

Optional: ein paar Chiliflocken

125 ml Sahne



Zubereitung:

30 g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Den Puderzucker hinzufügen und unter Rühren leicht karamellisieren lassen, bis eine goldbraune Farbe entsteht. Die grob gehackten Maronen in die karamellierte Butter geben und kurz anbraten. Ein paar Maronenstücke beiseitelegen. Mit Gemüsefond und Milch ablöschen.

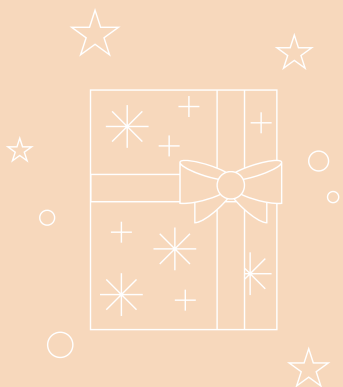
In einer separaten Pfanne die fein gehackten Zwiebeln in 30 g Butter glasig dünsten. Die Zwiebeln zur Maronenmischung geben und alles bei mittlerer Hitze für etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Kochzeit kann je nach Größe der Maronen variieren, bis sie weich sind. Mit einem Mixerstab die Suppe aufschäumen, bis sie schön cremig ist. Mit Zitronensaft, Zimt, Pfeffer und bei Bedarf mit Salz abschmecken. Nach Geschmack etwas Chiliflocken für eine angenehme Schärfe einstreuen. Zum Schluss die Sahne vorsichtig unterrühren, aber darauf achten, dass die Suppe nicht mehr kocht. Die heiße Maronensuppe in Schüsseln oder Tellern servieren und mit den übrig gebliebenen Maronenstücke garnieren. Guten Appetit!



KURZ & BÜNDIG

Maronen

Bei den Römern und Griechen um 1000 v. Chr. galt die Esskastanie als Delikatesse. Die Marone ist eine kultivierte Edelkastanie, die sehr aromatisch ist und sich leichter schälen lässt als die Esskastanie.



SPEISENVERSORGUNG

Lecker, schnell und zuverlässig

Mit am Arbeitsmarkt benachteiligten Beschäftigten mit und ohne Behinderung bereiten wir in unseren Großküchen in Altshausen, Biberach und Riedlingen täglich bis zu vier verschiedene 2- bis 3-gängige Mittagmenüs frisch zu.

Wir sind zertifiziert nach DE-ÖKO-006:
Mensen Biberach, Großküche Altshausen, Großküche Riedlingen



Weitere Infos auf
www.dornahof.de

