



Rezept von [Blue_Vanilla](#)
am 05.11.2017

"Was schmeckt besonders gut
an einem kalten November
Tag."

Cremige Maronensuppe

Menüart: **Vorspeise, Suppe**
Herkunft: **Deutschland**
Anlass: **Weihnachten, Festlich kochen**
Zubereitungsart: **Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 40 Min.**
Stichworte: **Maronen Möhren**

Zutaten für 4 Portionen

für die Suppe

200 g Maronen
1,5 Möhren
2 Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden
oder eine Handvoll Lauch in feine Ringe schneiden
1/8 liter Sahne
1/2 liter Gemüsebrühe
2-3 EL Sherry
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
4 Scheiben luftgetrockneter Schinken
1 EL Butter

Zubereitung

200g Maronen würfeln, Möhren putzen und in kleine Stücke schneiden.

Ein paar Maronenwürfel beiseite stellen.

In der Butter die Frühlingszwiebelringe weich dünsten, Maronen und Möhren zugeben.

Mit Brühe und Sherry ablöschen und in ca. 35 Min. weichdünsten.

Oder im Schnellkochtopf ca. 13 min.

Alles mit dem Pürrierstab fein mixen. Die Sahne dazugeben mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

In einer Pfanne den in Streifen geschnittene Schinken und die

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

Maronenwürfel leicht anbraten.

Auf 4 Tellern anrichten und mit dem Topping und einem Blättchen Petersilie oder Thymian garnieren.

Guten Appetit.

P.s. das ist die Menge für eine Vorspeise ! bei großem ... einfach die Menge verdoppeln