

Maronensuppe

200 g Maronen
geschält und vorgegart

Maronen grob hacken

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe

Zwiebel und Knoblauch fein
würfeln.

2 Stangen Staudensellerie

Sellerie putzen, waschen
und in dünne Scheiben
schneiden.

50 g Butter

Die Butter in einem Topf
erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch
Sellerie und Maronen darin
andünsten.

je 1 Zweig Rosmarin,
Thymian und Salbei

Die Kräuter waschen, trocken
schütteln und dazugeben.

Salz

Etwas salzen.

150 ml trockener Weißwein

Mit dem Wein ablöschen und auf
die Hälfte einkochen lassen.

750 ml Geflügelbrühe
250 ml Sahne

Brühe und Sahne angießen, kurz
aufkochen und bei geschlossenem
Deckel 10 bis 15 Minuten köcheln
lassen. Die Kräuterzweige
entnehmen und die Suppe fein
pürieren.

Salz und Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

6 Scheiben durch-
wachsener Speck

Den Speck in einer Pfanne knusprig
braten. Auf Küchenpapier ab-
tropfen lassen.

4 Stiele glatte Petersilie

Die Petersilie waschen, trocken
schütteln, Blätter grob hacken.

Den Speck in mundgerechte Stücke
brechen. Die Suppe mit Speck-
stückchen und mit Petersilie
bestreut servieren.

