

Kastaniensuppe

Anzahl: Für 4-6 Personen

Zutaten:

1 kg Kastanien
½ l Most (Apfelwein)
½ l Milch
Salz, Pfeffer
Zitronenschale
100 ml Sahne

Zubereitung:

Die gewaschenen Kastanien kreuzweise einschneiden und in siedendem Wasser so lange kochen bis die Schale aufbricht (ca. 15 Minuten). So heiss wie möglich schälen und die braunen Häutchen unter der Schale entfernen.

Die geschälten Kastanien ca. 15 Minuten in Most köcheln lassen. Milch dazu geben und weiter köcheln lassen bis die Kastanien weich sind (ca. 20 Minuten). Die Kastanien mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Zitronenschale abschmecken und die Sahne darunter ziehen.

Tipp: Wer in einem Umfeld wohnt, in dem Most (Apfelwein) schwer erhältlich ist, kann den Most (Apfelwein) durch Gemüse- oder Fleischbrühe ersetzen.