

Maroni-Speck-Suppe

Zutaten für 4-6 Personen

100 g geräucherter Speck

1 EL Butter

2 Schalotten oder 1 Zwiebel

400- 500 g gekochte und geschälte Kastanien

100 ml Weißwein

500 ml Rinderbrühe

200 ml Schlagsahne

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

einige getrocknete Cranberrys

Prise Zimt

Thymian

So wird's gemacht:

Speck in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit ein wenig Butter kross anbraten. Aus dem Topf nehmen und auf einem Stück Küchenpapier auslegen und zur Seite stellen. Zwiebel oder Schalotten ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die gekochten und geschälten Kastanien halbieren. Noch etwas frische Butter in den Topf mit der Speckbutter geben und nochmals erhitzen. Zwiebel und Maroni darin anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Mit Rinderbrühe und der Schlagsahne aufgießen und die Maronisuppe ca. 10-15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Dann die Suppe mit dem Mixer pürieren, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Muskatnuss abschmecken und noch etwas nachziehen lassen. Die Cranberrys klein schneiden. Die Kastaniensuppe auf Tellern anrichten und mit einer Prise Zimt, den Speckwürfelchen und den Cranberrys bestreuen. Mit Thymianblättchen garnieren.