



Maronensuppe

Für 4 Personen

600 g Maronen

100 g Knollensellerie

$\frac{3}{4}$ l Hühnerbrühe

1 EL Hühnerbrühe

200 ml Sahne

Pfeffer, Salz, Muskat

Sofern rohe Maronen vorhanden sind, werden diese zunächst fünf Minuten separat gekocht.

Sellerie schälen, würfen und in einem Topf mit Butter andünsten. Sobald der Sellerie Farbe annimmt, die Maronen hinzugeben und zusammen noch kurz andünsten.

Die Gemüsebrühe hinzugeben, aufkochen lassen und anschließend rund 25 Minuten köcheln lassen.

Die Sahne hinzugeben und alles fein pürieren. Abschließend die Suppe mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Tipp: Reichen Sie zu der Maronensuppe frisch aufgebackenes Baguette.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

