

Soupe de marrons

Couverts : 4 personnes

Ingrédients :

- 400g marrons cuits (sous vide) objatois
- 1 oignon moyen émincé
- 10g beurre
- 600ml de bouillon de volaille
- 2 pincées de noix de muscade
- 1 branche de romarin
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 4 cuillères à café de crème fraîche
- Sel & poivre

Préparation :

Coupez les marrons en morceaux.

Fondrez le beurre dans une cocotte.

Ajoutez l'oignon. Dès qu'il est transparent, ajoutez les marrons.

Remuez 2 minutes.

Ajoutez le bouillon de volaille, le romarin et la muscade.

Salez légèrement et poivrez.

Portez à ébullition, puis laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes.

Retirez le romarin.

Passez la soupe au blender.

Ajoutez le persil haché et la crème fraîche. Si la soupe est trop épaisse, ajoutez de plus d'eau chaude ou du lait chaud.

Maronensuppe

für 4 Personen

Zutaten:

- 400g gekochte Maronen aus Objat (vakuumverpackt)
- 1 kleingeschnittene mittelgroße Zwiebel
- 10g Butter
- 600ml Hühnerbrühe
- 2 Messerspitzen Muskat
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie (tiefgefroren)
- 4 Teelöffel Crème Fraîche
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Kastanien in Stücke schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Zwiebel hinzufügen und glasig dünsten. Danach Maronen zugeben.

Unter Rühren 2 Minuten lang erhitzen.

Hühnerbrühe, Rosmarin und Muskat hinzufügen.

Leicht Salzen und pfeffern.

Zum Kochen bringen und dann bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Rosmarin herausnehmen und Suppe im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren.

Gehackte Petersilie, Crème Fraîche und - falls die Suppe zu dickflüssig ist - etwas heißes Wasser oder heiße Milch zufügen.

Maronensuppe - Mengenhochrechnung

	Rezept	1,5 kg	2,0 kg	2,5 kg
Maronen / g	400	1500	2000	2500
Zwiebeln	1	4	5	6
Butter / g	10	37	50	62
Hühnerbrühe / ml	600	2250	3000	3750
Muskat	2	7	10	12
Rosmarinzweige	1	4	5	6
Petersilie / EL	1	4	5	6
Crème Fraîche / TL	4	15	20	25