

# Maronencremesuppe

## Zutaten | 4 Portionen

2	Zwiebeln
1	Petersilienwurzel
½ Knolle	Sellerie
3-4	Möhren
2 Stangen	Lauch
1 cm	Ingwerwurzel
600 g	Maronen
1 l	Rinderbrühe, instant
1 Glas	Hühnerfond
1 Becher	Crème fraîche
Etwas	Salz, Pfeffer
Etwas Muskatnuss	Muskatnuss, frisch gerieben
1 Zweig	Thymian

Zubereitungszeit: 50 Min.

## Zubereitung:

- Zwiebeln abziehen und fein würfeln.
- Petersilienwurzel, Sellerie und Möhren putzen, waschen, schälen und würfeln. Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln.
- Öl in einem Topf erhitzen und zunächst die Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann das restliche Gemüse dazugeben und kräftig anschwitzen. Anschließend das Gemüse mit Rinderbrühe ablöschen bis alles abgedeckt ist.
- Ingwer und Lauch dazugeben und etwas später die Maronen. Die restliche Rinderbrühe und den Hühnerfond angießen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe anschließend fein pürieren.
- Sahne und Crème fraîche unterrühren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, noch etwas Brühe dazugießen.
- Die Maronencremesuppe, mit Thymian garniert, servieren.

## Tipp:

Zu der Maronencremesuppe passt ein frisch gebackenes Baguette sehr gut dazu.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
111 kcal	4,52 g	17,0g	2,35 g	45,6 mg