

# Maronensuppe

Diese wärmende, gehaltvolle Suppe kann als Vorspeise, aber auch als Hauptgericht verzehrt werden. Sie eignet sich hervorragend für kalte Wintertage.

## Zutaten für ca 4 Personen

- 500g Maronen
- 1 EL getrocknete Mu-Err (Wolkenohrpilze)
- 1 mittelgroße Möhre
- 1 Stange Lauch (nur den weißen und hellgrünen Teil)
- 1 kleine Zwiebel
- ca. 600 ml Gemüsefond
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Butter
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 gehäufter TL Zucker
- Prise Zimt
- Salz & Pfeffer
- Zitronensaft
- Petersilie und schwarzer Sesam zum Garnieren

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad). Die Maronen am dünneren Ende kreuzförmig einschneiden und auf einem Backblech verteilen.

Für ca. 15 Min. im Ofen rösten.

Anschließend die äußere und innere Schale entfernen. Dabei sollten die Maronen noch Temperatur haben, damit sich vor allem die innere Schale leichter abziehen lässt.

Sämtliches Gemüse in kleine Stücke schneiden.

Ein gutes Stück Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den Lauch, die Möhren und die Pilze dazu geben und etwas mitdünsten lassen. Die Maronen ebenfalls dazu geben und zusammen mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und für ca. 30 - 40 min. köcheln lassen.

Am Ende der Kochzeit den Zitronenabrieb und die Milch hinzufügen.

Mit einem Pürierstab oder Mixer die Suppe pürieren. Im Anschluss die Sahne einrühren und leicht aufköcheln lassen. Mit Zitronensaft, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer will kann die Suppe kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab nochmal kurz "aufschäumen". Im Suppenteller anrichten und mit der Petersilie und dem schwarzen Sesam garnieren.

Die Menge an Gemüsefond kann variieren, je nach gewünschter Konsistenz.

