

Maronensuppe mit Parmaschinken

- 50 g Zwiebeln
- 50 g Karotten
- 200 g Maroni (Esskastanien, vorgegart)
- 2 El Öl
- 40 g Parmaschinken
- 400 ml Gemüsebrühe
- 30 ml Schlagobers
- 1 El Kirschwasser
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Tl Honig
- Cayennepfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- 1 El Weißweinessig

Zubereitung

Zwiebeln und Karotten schälen. Zwiebeln würfeln. Karotten in dünne Scheiben schneiden. Maroni hacken. Schinken in einem Topf in heißem Öl kross braten. Schinken herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett andünsten, die Karotten und Brühe zugeben und ca. 15 Minuten garen.

3 Minuten vor Ende der Kochzeit die Maronen zugeben.

Schlagobers kurz aufschlagen. Kirschwasser unterrühren, kalt stellen. Schinken in Stücke brechen. Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Honig, Cayennepfeffer und Essig abschmecken. Suppe z. B. in Gläsern anrichten - jeweils mit Sahne, Schinken und Paprikapulver.



Gutes Gelingen