

# Maronencreme-Suppe

(ca. 4 Portionen)

## Zutaten:

- 2 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie mit Blättern
- 2 mittelgroße Zwiebeln (1)
- 1 EL Butter
- 750ml Rinds- oder Hühnerbrühe
- 125ml trockener Weißwein
- 1 kleine Zwiebel (2)
- 1 Gewürznelke
- 375g geschälte, gekochte Maronen (4 Stück beiseite legen)
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 125ml Crème fraîche
- 2 EL guter Cognac

## Zubereitung:

Karotten schälen, klein würfeln. Sellerie waschen, samt Blättern klein schneiden. Die Zwiebeln (1) pellen und fein hacken.

In einem großen Topf die Butter erhitzen und die Gemüsewürfel bei kräftiger Hitze unter Rühren etwa 10min andünsten. Die Brühe und den Wein angießen.

Die Zwiebel (2) schälen und mit der Nelke spicken. Eine Marone pro Portion zur Seite legen, die restlichen mit der gespickten Zwiebel in die Brühe geben. 25min köcheln lassen, dann die gespickte Zwiebel herausfischen.

Die Suppe im Mixer (oder mit dem Stabmixer im Topf) pürieren. Falls sie zu dick ist, mit etwas Brühe oder Weißwein flüssiger machen.

Die zu Seite gelegten Maronen klein schneiden.

Suppe mit Salz, Zucker und Pfeffer (aus der Mühle) abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Crème fraîche in die heiße Suppe rühren und erst ganz zum Schluss den Cognac, damit sein Aroma nicht verfliegt. Die kleingeschnittenen Maronen portionsweise auf Suppenteller verteilen und dann die heiß Suppe darüber schöpfen.