

MARONEN-CREMESUPPE

Posted on 21. September 2018 by cookieundco



Categories: [glutenfreie Rezepte](#), [Herbst](#), [Suppen/ Eintöpfe](#), [Thermomix](#), [vegetarische Rezepte](#)

Tags: [einfach](#), [Herbst](#), [Maronen](#), [Sahne](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [vegetarisch](#)

Heute gibt es für euch ein herbstliches Süppchen...eine leckere und cremige Maronen-Cremesuppe. Sie ist einfach und unkompliziert zubereitet und ein echter Gaumenschmaus...



Kastanien sind für mich neben dem Kürbis der Inbegriff für den Herbst. Wenn Kastanien anfangen von den Bäumen zu fallen, stecken wir mitten drin. Auch wenn es sich bei diesem Rezept natürlich um essbare Kastanien handelt, haben sie jetzt im Herbst Saison. Frische Esskastanien bekommt man nämlich in der Regel von September bis Dezember. Außerhalb der Saison kann man auch prima auf bereits gegarte Maronen, zum Beispiel aus dem Vakuumpack, zurückgreifen. Maronen bereichern die Herbstküche auf eine sehr leckere und vielfältige Weise. Für mich ist die Herbstzeit auch Suppenzeit, was liegt also näher als eine leckere Maronen-Cremesuppe zu zaubern. Hier findet ihr noch einige leckere [Rezepte für Suppen](#).

Ess- oder Edelkastanien kann man übrigens in zwei Gruppen unterscheiden. In Esskastanien und in echte Maronen. Maronen, auch Maroni genannt, gelten dabei als die feinere Variante. Sie sehen leicht herzförmig aus und haben eine rotbraunen Schale mit dunklen Streifen. Einfache Esskastanien fallen im Vergleich etwas größer aus als Maronen und haben eine rundliche, einseitig abgeflachte Form. Edel- oder Esskastanien und Maroni, gehören zu den ältesten Nutzpflanzen überhaupt. Sie sind zudem glutenfrei und daraus gewonnenes Mehl kann prima für die glutenfreie Küche eingesetzt werden.

Dieses Rezept ist für etwa 4 Portionen gedacht. Als Vorspeise würde ich das Rezept für etwa 6 Personen rechnen. Natürlich kommt es dabei etwas darauf an, wie große eurer Hunger ist. Die Portionen fallen zwar eher klein aus, jedoch sättigt diese Suppe sehr gut durch die Maronen...



Zutaten für die Maronen-Cremesuppe

(für 4 Personen)

- 30 g Butter
- 3-4 Schalotten
- 400g Maronen (gegart & geschält)
- 600 ml Gemüsebrühe (oder Wasser + [Instant-Gemüsebrühe](#))
- 100g Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
- 200 ml Sahne (oder gern auch fettärmere Kochsahne)
- je 1 Prise Chili & Muskatnuss
- Pfeffer & Salz

zusätzlich nach Wunsch:

- 2 Scheiben Brot (bei Bedarf glutenfreies Brot)
- 1 TL Butter oder Butterschmalz
- 4 EL Schmand
- Petersilie, gehackt

Maronen-Cremesuppe zubereiten:

1. Schalotten schälen und fein hacken.
2. In einem Topf die Butter zerlassen,
3. Schalotten hinzugeben und für ein paar Minuten glasig andünsten.
4. Maronen derweil grob zerkleinern, hinzugeben und ebenfalls mit andünsten.
5. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Gewürze (bis auf Muskatnuss) und den Wein hinzufügen und aufkochen. Bei niedriger Stufe für ca. 20 Minuten sanft kochen lassen.
6. Gegebenenfalls in dieser Zeit das Brot in kleine Würfel schneiden und in der Butter leicht anrösten.
7. Nach der Kochzeit Sahne und etwas Muskat zur Suppe hinzufügen und mit dem Pürierstab oder in einem Mixer fein pürieren. (Je nach Maronen bei Bedarf noch etwas Wasser oder Gemüsebrühe hinzufügen.)
8. Nochmal abschmecken und nach Wunsch mit dem angerösteten Brot, etwas Schmand und gehackter Petersilie bestreut servieren.

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:

1. Schalotten schälen, halbieren und in den Mixtopf geben, für 4 Sekunden/ Stufe 5 zerkleinern.
2. Mit dem Spatel nach unten schieben, Butter hinzufügen, 2 Minuten/ 120°C (TM 31 Varoma)/ Stufe 1.
3. Maronen hinzugeben, 4 Sek./ Stufe 4 zerkleinern.
4. Mit dem Spatel nach unten schieben und für 2 Minuten/ 120°C (TM 31 Varoma)/ Stufe 1 mit andünsten.
5. Gemüsebrühe, Wein sowie die Gewürze (bis auf Muskatnuss) hinzufügen, für 20 Minuten/ 100°C/ Stufe 2 kochen.
6. Gegebenenfalls in dieser Zeit das Brot in kleine Würfel schneiden und in der Butter leicht

anrösten.

7. Nach der Kochzeit Sahne und Muskat hinzufügen, für 30 Sek./ Stufe 10 fein pürieren. (Je nach Maronen bei Bedarf noch etwas Wasser oder Gemüsebrühe hinzufügen und untermixen.)
8. Nochmal abschmecken und nach Wunsch mit dem angerösteten Brot, etwas Schmand und gehackter Petersilie bestreut servieren.



Viel Spaß beim Nachmachen!