

Feine Kürbissuppe mit Maronen aus dem Dutch Oven

Kürbis in kleine Stücke schneiden (Tischtennisball-Größe), das weiche Innere dabei entfernen. Zwiebeln in Stücke schneiden und den Knoblauch fein hacken. Lauch in dünne Scheiben schneiden, Karotten, Sellerie und Kartoffeln in Würfel schneiden.

Das Öl im Dutch Oven erhitzen. Die Zwiebeln sowie den Knoblauch anbraten. Lauch und Sellerie hinzugeben und alles mit Zucker karamellisieren. Anschließend mit Wasser und Orangensaft ablöschen. Nun den klein geschnittenen Kürbis, die Karotten und den Sellerie in den Topf geben.

Für 50 Minuten bei etwa 180 Grad schmoren lassen.

Alle Maronen einritzen und in der Zwischenzeit für 20 bis 25 Minuten auf dem Grill platzieren. Danach von der Schale befreien und beiseite legen.

Die Suppe mit Sahne verfeinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Suppe zum Schluss mit Hilfe eines Pürierstabs auf die gewünschte Konsistenz bringen. Maronen hinzugeben und servieren.

Serviertipp: Ein Schuss Kürbiskernöl ist hierbei eine feine Sache. Zudem gibt ein wenig klein gehackte Petersilie dem Ganzen Farbe.



Zutaten für 10 Portionen:

2 m.-große Hokkaidokürbis(se)

3 Zehe/n Knoblauch

1 Stange/n Lauch

2 Zwiebel(n)

1 Karotte(n)

1 Stück(e) Sellerie

3 Kartoffel(n)

1 kleine Ingwerwurzel

1 Orange(n), Saft davon

200 ml Sahne

1 Liter Wasser

200 g Marone(n)

3 EL Sonnenblumenöl

1 EL Salz

1 EL Zucker

Petersilie, gehackte

Kürbiskernöl