

# Sausaler Kastaniencremesuppe

Feine Regionalküche inmitten der schönsten grünen Landschaft, die die Steiermark zu bieten hat, serviert uns Dietmar Kappel seine Interpretation einer Kastaniencremesuppe.



Foto: Marko Mestrovic

Am [Weinhof Kappel](#) lässt es sich nicht nur gut essen mit einem edlen Tröpfchen im Glas, auch entspannen kann man sich am Steinrigel in Kitzeck mitten in den Weinbergen, ganz wunderbar.

4 Portionen

30 Minuten

1 Stunde

## *Zutaten*

50 g	gewürfelte Schalotten
50 g	gewürfelter Sellerie
1 EL	Butter
10 g	Walnussöl
250 g	geschälte Kastanien
150 g	Erdäpfel, geschält und gewürfelt
50 ml	Weißwein
30 ml	weißer Wermut
500 ml	Rind- oder Hühnersuppe
250 ml	Schlagobers
	Schnittlauch

Brot- oder Selleriechips zum Garnieren

## *Zubereitung*

Schalotten und Sellerie in Butter und Öl anschwitzen, Maroni und Erdäpfel zugeben und anrösten.

Mit Weißwein und Wermut ablöschen und mit Suppe auffüllen. Etwa 25 Minuten leicht köcheln lassen, bis Kastanien und Erdäpfel weich sind.

Schlagobers zugießen und nochmals kurz einkochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren.

Abschmecken, in Suppentassen füllen und nach Belieben mit Brot- oder Selleriechips und Kastanien garnieren.