

VORSPEISE

Steirische Maronisuppe mit Stangensellerie

Dieses feine Süppchen wärmt nicht nur von innen, es macht auch noch klug. Eine Wirkung, die man den enthaltenen Maroni nachsagt.



Foto: Eisenhut & Mayer

MENGE

4 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT

2 Stunden

GESAMTZEIT

2 Stunden**Zutaten**

Zutaten

500 g Maroni in der Schale

3 Schalotten

1 Selleriestange mit Grün

30 g Butter

750 ml Hühnersuppe

1 Zitronensaft

Salz und weißer Pfeffer

125 ml geschlagenes Obers

Zubereitung

1. Die Maroni einschneiden und im Ofen kräftig rösten, bis sie sich leicht schälen lassen.
2. Schalotten und Sellerie schälen bzw. waschen und fein hacken. In einem Topf Butter aufschäumen, Schalotten und Sellerie darin hell anschwitzen. Mit Hühnersuppe aufgießen und die geschälten Maroni zugeben. Die Maroni so lange in der Suppe kochen, bis sie weich sind.
3. Für die Einlage 12 Maroni aus der Suppe nehmen und beiseitestellen. Die Suppe mitsamt den restlichen Maroni fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Noch einmal aufkochen, kräftig mixen und in Suppenteller verteilen.
4. Die beiseitegestellten Maroni quer halbieren und als Einlage in die Suppe geben. Mit geschlagenem Obers und gehacktem Selleriegrün garnieren.