

# Cremige Kastaniensuppe

Die cremige Kastaniensuppe mit frischem Gemüse und feinen Aromen: ein gelungenes Rezept mit perfekt aufeinander abgestimmten Zutaten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

200 g	Kastanien
1 Stk.	<a href="#">Karotte</a>
1 Stange	Lauch
2 EL	Butter
150 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 Prise	Zimt
2 EL	Petersilie
2 EL	Staubzucker
1 Scheibe	<a href="#">Schwarzbrot</a>

## Zubereitung

1. In Winter und Herbst hat die **cremige Kastaniensuppe** Hochsaison. Das Schwarzbrot würfeln, in eine heiße Pfanne mit Öl geben, um dort kräftig anzurösten. Anschließend herausnehmen und bereitstellen. Mit einem scharfen Küchenmesser auf der gebogenen Fläche der Kastanien einritzen und diese in einen Topf mit heißem Wasser geben. Für 10 Minuten weich kochen.

2. Anschließend die Kastanien schälen und zerhacken. Lauch und Karotten waschen und in feine Stücke zerhacken. Kastanien in einer Pfanne mit zerlassener Butter und Staubzucker karamellisieren. Karotten und Lauch hinzugeben, anbraten und Weißwein aufgießen. Alles kurzfristig köcheln. Gemüsebrühe und Schlagobers hinzuschütten. 15 Minuten köcheln.
3. Restlichen Schlagobers steif schlagen und frische Petersilie zerhacken. Stabmixer zur Hand nehmen und die Suppe pürieren. Vor dem Servieren mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken. Mit einer Prise Zimt und Schwarzbrotwürfel garnieren.

## **Tipp**

Die cremige Kastaniensuppe sieht noch appetitlicher aus, wenn man sie vor dem Servieren mit frischen Kräutern dekoriert.