Kastanien-Cremesuppe

Die aromatische Kastanien-Cremesuppe ist ein echter Genuss an kühlen Herbst-Tagen. Samtig, fein und nussig – perfekt als schmackhafte Vorspeise.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 dag	Kastanien (gekocht und geschält)
2 Stk.	Schalotten (kleine)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
100 ml	Weißwein, trocken
500 ml	Rinderbrühe (oder Gemüsebrühe)
200 ml	Schlagobers
1 Prise	Thymian (getrocknet)
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die **Kastanien-Cremesuppe** die Schalotten und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die vorgekochten und geschälten Kastanien je nach Größe halbieren.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kastanien darin bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten anschwitzen. Mit **Weißwein** ablöschen, kurz einkochen lassen, bis der Alkohol verdampft ist. Mit der Gemüsebrühe und Schlagobers aufgießen. Die Suppe etwa 10–15 Minuten leicht köcheln lassen. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Thymian abschmecken. Noch kurz am Herd ziehen lassen. In Suppenteller füllen, mit gerösteten Schwarzbrot-Würfeln und Schnittlauchröllchen garnieren.

Tipp