

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