Kastaniensuppe

Die Kastaniensuppe zählt zu den feinsten Herbstgerichten. In diesem Rezept wird sie zusätzlich mit Zimt verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

750 g	Kastanien
1 l	Salzwasser
40 g	Semmelbrösel
1 l	Rindsuppe
200 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Zimtpulver

Zubereitung

1. Die Zubereitung von **Kastaniensuppe** ist mit etwas Aufwand verbunden, der sich aber auf jeden Fall lohnt. Zuerst mit dem Kastanienschneider (alternativ mit einem sehr scharfen Messer) alle Kastanien an den Flachseiten einschneiden.

2. Einen großen Topf mit Wasser aufkochen, die Kastanien hineingeben und wenige Minuten brühen lassen. Sodann unverzüglich schälen. Die geschälten Kastanien in kochendes Salzwasser geben und weich kochen lassen.

3. Einige Kastanien für die spätere Suppeneinlage zur Seite legen, die anderen in die Küchenmaschine geben und fein zerkleinern lassen. Statt der Küchenmaschine kann man auch ein feines Sieb verwenden und die Kastanien passieren. Das Kastanienmus in einen großen Topf geben, mit den Semmelbröseln vermischen. Mit Rinderbrühe nach Geschmack auffüllen und zum Kochen bringen. Die Konsistenz soll sämig, aber nicht dickflüssig sein.

4. Schlagobers einrühren, auf niedriger Stufe kurz köcheln lassen. Würzen mit Pfeffer und Salz. Nach Belieben mit dem Pürierstab schaumig verquirlen. Die zur Seite gelegten Kastanien wieder in die Suppe geben und erneut erhitzen. Zum Schluss mit Zimt und/oder geriebenem Muskatnuss garnieren und servieren.

Tipp

Die Kastaniensuppe lässt sich auch mit gehackten Kräutern dekorieren.