

Leckere Kastaniensuppe

Leckere Kastaniensuppe ist ein Rezept, mit dem sich eine feine Suppe zubereiten lässt, die Gäste wie Familienmitglieder gleichermaßen begeistern wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

| | |
|---------|-----------------------------------|
| 500 g | Maroni (geschält) |
| 1.5 l | Gemüsebrühe |
| 150 g | Sellerieknollen |
| 100 ml | Schlagobers |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Karotte |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Muskatnuss |

Zubereitung

1. Für die **leckere Kastaniensuppe** zunächst die Kastanien in einen Topf geben, mit Brühe übergießen und erhitzen.
2. Danach die Zwiebel schälen, fein hacken und in den Topf geben. Alles bei schwacher Hitze für etwa fünfzehn Minuten köcheln lassen.
3. Währenddessen die Karotte und den Sellerie schälen, in sehr feine Würfel hacken.
4. Jetzt die Zwiebeln und die Kastanien mit einem Pürierstab sehr fein pürieren. Anschließend die restliche Brühe, die Karotte und den Sellerie zufügen. Alles nochmals für etwa zehn Minuten kochen lassen.
5. Zuletzt die Suppe mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und heiß

servieren.

Tipp

Leckere Kastaniensuppe schmeckt mit etwas Weißbrot serviert einfach traumhaft. Etwas Schlagobers in die Suppe gerührt, verleiht ihr noch zusätzlich einen sehr feinen Geschmack.