Maronisuppe mit Speckwürfeln

Ein tolles Rezept für den Herbst: Die Maronisuppe mit Speckwürfeln wärmt von innen und tut Körper und Seele gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

750 g	Maroni
1 Stk.	Butter
0.5 Stk.	Sellerie
800 ml	Geflügelfond
250 g	Schlagobers
1 Packung	Schinkenspeck
1 Stk.	Weißbrot
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Chili

Zubereitung

1. Für die **Maronisuppe mit Speckwürfeln** zunächst den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwei Drittel der Butter in einem großen Topf zerlassen und die Maroni darin anrösten. Sellerie dazugeben und ca. 5 Minuten mitrösten lassen.

2. Mit Geflügelfond ablöschen und alles bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Anschließend Schlagobers einrühren und mit dem Stabmixer fein pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas Geflügelfond hinzufügen.

3. Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und das Weißbrot darin kross anbraten. Speck in feine Streifen schneiden. Suppe in Tellern anrichten, mit Weißbrot- und Speckwürfeln bestreuen und servieren.

Tipp

Die Maronisuppe mit Speckwürfeln kann nach Belieben mit Pilzen oder Karotten verfeinert werden.