

Marroni-Sellerie-Suppe

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1 EL Bratbutter
- 500 g Marroni, roh und geschält
- 120 g Sellerie, in kleine Würfel geschnitten
- ca. 1 l Bouillon
- ca. 1 dl Rahm
- wenig Muskatnuss
- ca. 1 EL Zitronensaft
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Sauerrahm
- nach Belieben Chiliflocken

Zubereitung:

Die Schalotten in etwas Bratbutter langsam und auf kleinem Feuer anschwitzen. Die Schalotten sollen dabei keine Farbe annehmen.

Marroni und Selleriewürfel dazugeben und ein paar Minuten zusammen mit den Schalotten anschwitzen. Mit der Bouillon ablöschen und zugedeckt köcheln lassen, bis Marroni und Sellerie-Würfel weichgekocht sind. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Den Rahm und allenfalls zusätzliche Bouillon zugeben, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, etwas Muskatnuss und Zitronensaft vorsichtig abschmecken.

Vor dem Servieren etwas Sauerrahm auf die Suppe geben. Wenig grob gemahlene schwarze Pfeffer und etwas Chiliflocken darübergeben.



Schweizer Radio
und Fernsehen