

Winterliches Maronensüppchen

Zutaten:

300 g Maronen (vorgegart), 1 Möhre, 1 Zwiebel, 1/2 Apfel, 1 EL Butterschmalz, 500 ml Gemüsefond, 200 g Sahne, 1-2 EL Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zimt, Zitronensaft.

Zubereitung:

Die gewürfelte Möhre und Zwiebel im Butterschmalz kurz andünsten. Die in Stücke geschnittenen Maronen und den Apfel dazugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sahne auffüllen, alles mit den Gewürzen und einigen Spritzer Zitronensaft würzen. Eventuell je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Milch dazugeben, nochmal kurz aufkochen und heiß servieren.

Guten Appetit!