Maronencreme-Suppe (reicht für 5 Personen)

Das brauchst du:

1 Zwiebel
Butterschmalz zum Andünsten
500 g gekochte Kastanien (Maronen)
750 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch
1 Becher Sahne
geriebene Muskatnuss
100 g creme Fraiche als Topping

So machst du´s richtig:

1.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.

2.) Dünste sie mit Butterschmalz in einem Topf an.
3.) Brate die Kastanien ebenfalls kurz mit an.

4.) Gib die Gemüsebrühe und die Milch dazu und lass alles etwa 10 Minuten köcheln, bis die Kastanien weich sind.

5.) Püriere alles mit einem Pürierstab zu einer Creme.

6.) Gib etwas Muskat dazu.
7.) Gib die Sahne dazu und serviere mit etwas Creme fraiche.