



Winterwurzel-Cremesuppe mit karamellisierten Maronen

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------------|--------|
| Schalotten | 2 St. |
| Knollensellerie | 800 g |
| Pastinaken | 250 g |
| Kartoffeln, mehligkochend | 300 g |
| Karotten | 200 g |
| Olivöl | 2 EL |
| Gemüsebrühe | 1.3 L |
| Schlagsahne | 200 ml |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Maronen - Kastanien, geschält | 200 g |
| Butter | 30 g |
| Puderzucker | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Schalotten halbieren und schälen. Im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 2 Sek./Turbostufe fein zerkleinern. Mithilfe des Spatels nach unten schieben.
2. Gemüse schälen, waschen, in grobe Stücke schneiden. Gemüse in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Olivenöl hinzufügen und mithilfe des Spatels unterheben. Alles ohne eingesetzten Messbecher 5 Min./100 °C/Anbratstufe anbraten.
3. Heiße Gemüsebrühe hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 30 Min./Stufe 2/100 °C kochen lassen.
4. Suppe mit eingesetztem Messbecher 1 Min./Stufe 4–9 schrittweise ansteigend pürieren. Sahne hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 4 verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 4 verrühren.
5. Maronen grob hacken. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen, Maronen hineingeben, mit Puderzucker bestreuen und ca. 8 Min. rösten und karamellisieren lassen. Winterwurzel-Cremesuppe in tiefen Tellern anrichten und mit Maronen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 435 kcal |
| Kohlenhydrate | 64 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 9 g |
| Fette | 16 g |