

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
Olivenöl	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./Turbo Stufe 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