



Parkland-Klinik

Fachklinik für Psychosomatik und Psychotherapie

Maronensüppchen



Zutaten

500 g	Maronen (küchenfertig)
1 TL	Puderzucker
800 ml	Rinder- oder Kalbsfond / Gemüsebrühe Salz, Pfeffer
150 ml	Milch
1 EL	Crème fraîche
1 EL	Butter
50 ml	Sahne
1 TL	Butter

Nach Belieben: Croûtons,
gerösteter Speck

Zubereitung

Puderzucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen.

Anschließend mit Fond/Brühe aufgießen, die Maronen hineingeben und 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Mit einem Stabmixer fein pürieren, salzen und pfeffern.

Milch, Crème fraîche und die Butter (1EL) hineintrühren und nochmals schaumig aufmixen.

Die Sahne, den TL Butter mit einer Prise Salz leicht erwärmen und mit einem Stabmixer sehr schaumig mixen.

Die gemixte Sahne als Schaumkrone darauf setzen und nach Belieben mit Croûtons oder geröstetem Speck garnieren.

Guten Appetit!