

Maronensuppe mit Steinpilzen

(anstelle der Steinpilze lassen sich auch Pfifferlinge verwenden)

Zutaten

500 ml Gemüsebrühe

1 m.-große Karotte, geschält

1 m.-große Kartoffeln, vorwiegend festkochende, geschält

400 g Maronen (Esskastanien), gekocht, geschält

$\frac{1}{2}$ Zimtstange

1 kleine Zwiebel(n), geschält

100 g Schinkenspeck, gewürfelt

etwas Butter zum Anbraten

200 g Steinpilze, geputzt, ersatzweise 50 g getrocknet und eingeweicht

1 Becher Schlagsahne (200 g)

Salz und Pfeffer, schwarzer, aus der Mühle

4 TL Sahne, geschlagen, oder saure Sahne nach Geschmack

1 Bund Petersilie, vorzugsweise glatte

Zubereitung

In der Gemüsebrühe die klein gewürfelte Karotte und Kartoffel ca. 10 Minuten auf

mittlerer Hitze weich kochen. Die vorgekochten und geschälten Maronen und den

Zimt dazugeben und weitere 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Die klein gewürfelte Zwiebel und den gewürfelten Schinkenspeck ca. 5

Minuten scharf anbraten. Die Zwiebel darf braun und knusprig werden.

In ein Gefäß geben und beiseite stellen.

In derselben Pfanne sofort mit etwas Butter die sehr fein gehackten Pilze ca. 10 Minuten unter häufigem Rühren auf mittlerer Hitze anbraten und danach auf der abgeschalteten Platte noch etwas ziehen lassen.

Die halbe Zimtstange aus der Brühe entfernen. Die Pilze und den Becher ungeschlagene Sahne hinzugeben und mit dem Pürrierstab aufmixen, bis eine sämige Masse daraus geworden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein wenig von dem angebratenen Zwiebel-Speck-Mix in eine Suppentasse oder auf einen Suppenteller geben. Die Suppe vorsichtig darüber gießen. Sofort mit einem geschlagenen Sahnehäubchen oder einem TL saurer Sahne und darüber gestreuter frisch gehackter Petersilie servieren.