



MEIN GENUSS



Maronensuppe



It's a match!

It's a match! Das Pfefferkuchengewürz eignet sich nicht nur für deine Plätzchen, es verfeinert auch winterliche Suppen!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Maronen für ca. *10 Minuten* kochen. Anschließend die Maronen nach und nach aus dem Wasser nehmen und schälen (je heißer die Marone ist, desto besser lässt sich die Schale entfernen).
- 2 Zwiebeln und Speck würfeln und zusammen in etwas Bratöl in einer Pfanne dünsten. Die Maronen währenddessen mit einem Liter Gemüsebrühe in einem Topf vermengen. Die Brühe für ca. *30 Minuten* mit den Zwiebeln und Speck kochen lassen.
- 3 Um die Suppe zu verdicken, wird eine Mehlschwitze benötigt. Für die Mehlschwitze ca. 150 ml Gemüsebrühe abschöpfen und beiseite stellen. Die restliche Brühe mit Maronen, Speck und Zwiebeln durch einen Sieb passieren oder nach Belieben auch pürieren.
- 4 Eine Mehlschwitze mit Butter, Mehl und 150 ml Brühe herstellen. Dazu die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Mehl einstreuen und beides mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Nun die Brühe nach und nach dazu gießen und unterrühren. Die Mehlschwitze ca. *10 Minuten* köcheln lassen.
- 5 Danach die Mehlschwitze unter die passierte Suppe rühren. Zum Verfeinern die Sahne und das **Pfefferkuchengewürz** hinzugeben. Lasse die Suppe für weitere *5 Minuten* auf geringer Hitze köcheln.
- 6 Nun kann die Suppe serviert werden: Den in dünne Streifen geschnittenen Schinken zusammen mit der gehackten Petersilie kurz vor dem Servieren über die Suppe streuen.

Zutaten

500 g Maronen
100 g Speck
150 g Schinken
100 g Zwiebeln
1 Liter Gemüsebrühe
200 ml Sahne
2 TL Pfefferkuchengewürz
Pflanzenöl
2 TL Petersilie
2 EL Butter
1 EL Mehl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 06.11.2026.