

Süßkartoffel-Maronen-Suppe



Zutaten:

Für 2 Personen

- 1 mittelgroße Süßkartoffel
- 1 mittelgroße Möhre
- 1 Prise Zucker
- 1 Pack. gegarte Maronen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 EL Braune Butter oder normale Butter
- 1 kl. Zwiebel
- 600-700 ml Kalbsfond
- Petersilie
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Zatar** s.u.
- Etwas Chili-Curry oder milden Chili

Zubereitung:

Süßkartoffel und Möhre schälen. Die Möhre klein würfeln. Süßkartoffel in größere Stücke schneiden.

Zwiebel schälen und klein schneiden.

Maronen abspülen und auseinander drücken.

Lauchzwiebeln und Petersilie waschen, trocken schütteln. Lauchzwiebel in Ringe schneiden und die Petersilie fein schneiden. Etwas von der Petersilie für die Deko zurück behalten.

Die Zwiebeln in der braunen Butter andünsten, Möhren dazugeben und mit einer Prise Zucker bestreuen.

Dann die Süßkartoffel hinzufügen und kurz mit dünsten. Mit Kalbsfond aufgießen und garen, bis die Süßkartoffeln noch etwas Biss haben.

Einen Teil der Süßkartoffeln herausnehmen und beiseite stellen. Maronen und Gewürze dazugeben und kurz aufkochen lassen, dann die schönsten Maronen herausnehmen und ebenfalls beiseite stellen.

Die verbleibende Suppe mit dem Mixstab pürieren, ggf. nachwürzen und Fond oder Wasser dazugeben, wenn sie zu dick ist.

Zuletzt die beiseite gestellten Süßkartoffelstücke, die Maronen und den zweiten Löffel brauner Butter dazugeben. Alles noch einmal erhitzen, nicht mehr kochen.

Auf Tellern anrichten, fertig!

Guten Appetit! 😊

Ich kann Euch wirklich braune Butter sehr empfehlen! Sie gibt einen wunderbaren Geschmack ab ohne irgendwie vorzuschmecken.

****Zatar bestehend aus:**

Sesamsaat geröstet, Thymian, Oregano, Majoran, Bohnenkraut, Koriander, Knoblauch, Chilis - alle samt sind getrocknete Zutaten.