



Maronensuppe | Sherry | Mole

Dauer: 50 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 3 Personen:

Equipment:

- 1 Topf
- 1 Mixer oder Pürierstab
- 1 Sieb

Gewürze & Zutaten:

- 150 G Butter
- 400 G Maronen, gekocht
- 200 G Schalotten, geschält
- 500 ML Weißwein
- 500 ML Kräftige Brühe
- 500 ML Sahne
- 20 G Mole
- 5 G Salz
- 40 ML Sherry medium dry

Zubereitung

- 1 Die Butter in einem Topf haselnussbraun werden lassen.
- 2 Die Maronen hineingeben und etwas anrösten.
- 3 Die Schalotten klein schneiden, dazugeben und kurz mitrösten lassen.
- 4 Mit dem Weißwein ablöschen und 10 Minuten bei starker Hitze einkochen.
- 5 Dann die Brühe dazu geben und noch 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- 6 Jetzt die Sahne und die Mole hineingeben und noch einmal 10 Minuten bei kleiner Stufe köcheln lassen.
- 7 Im Mixer zusammen mit dem Sherry sorgfältig glatt mixen und gegebenenfalls durch ein feines Sieb passieren.
- 8 Die Suppe sollte nicht zu dick sein, sonst wirkt sie schwer und pampig. Leicht und schaumig sollte sie sein. Eventuell mit etwas Wasser die Konsistenz korrigieren.

