Maronen-Zimt-Suppe
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Maronen (vakuum verpackt), 1 Stange Zimt, 1 Blatt Lorbeer, 800 ml Gemüsebrühe, 1 große Zwiebel, 1 Stange Porree/Lauch (nur das Weisse), 0,5 Esslöffel Öl, 125 ml Milch.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel klein hacken, und den Porree (nur das Weisse) in Ringe schneiden. Die Maronen grob hacken. Zimt, Lorbeerblatt und die Brühe alles bereit stellen.

Die Zubereitung:

Die Zwiebel und den Porree in dem Öl glasig dünsten. Dann die grob gehackten Maronen darin kurz anbraten. mit der Gemüsebrühe aufschütten und das Lorbeerblatt und die Zimtstange dazugeben. Alles bei geschlossenem Topf gut 15 Minuten kochen lassen. Nun das Lorbeerblatt und die Zimtstange entfernen und mit einem Pürierstab alles gut cremig verrühren. Jetzt die Suppe abschmecken und wenn vorhanden in große Lattegläser füllen, sieht super aus. Dann wird die Milch aufgeschäumt und auf die Suppe verteilt. Wer möchte kann obenauf noch eine Prise Zimt geben.

Der Gag dieser Suppe, die sich übrigens vorzüglich für´s Weihnachtsessen eignet, ist das die Gäste denken, sie bekämen einen Latte Macciato. Schmeckt einfach lecker!