



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung von Küchenleiter Christoph Pöllmann im Hotel Diedrich: Maronencremesuppe

Herrlich in der kalten Jahreszeit!

Zutaten für 4 Personen

1 EL Butter
1 kleine Schalotte
400 g geschälte Maronen
1 Apfel
100 ml Weißwein
1 l Gemüsefond
200 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Muskat
Speisestärke



Zubereitung

Butter zerlassen und darin Schalottenwürfel, Maronen und den grob gewürfelten Apfel anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen.

Alles weich kochen und anschließend mit einem kräftigen Mixstab pürieren.

Ggf. mit Speisestärke abbinden, Sahne hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!