



**DIE STERNE**  
IM SAUERLAND

**Empfehlung von Clemens Manthey, Jagdhaus Wiese:**

## Maronensuppe mit Staudenselleriewürfeln

Für 4-6 Personen, Zubereitung in 35 Minuten

### SCHRITT 1:

Maronen puhlen und putzen und die Brühe aufkochen. Die gepuhlten Maronen hinein geben und bei kleiner Hitze 10-15 Minuten weich kochen.

### SCHRITT 2:

Inzwischen die Selleriestangen von den Fäden befreien und in Würfel schneiden. Den Sellerie schälen und ebenfalls in Stücke

schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Nun die gehackten Schalotten in Butter anschwitzen sowie die Selleriestücke und den Lauch kurz mit andünsten.

### SCHRITT 3:

Nun die Brühe der Maronen abgießen. Mit 1/3 der Brühe die Staudenselleriewürfel für ca. 10 Minuten garen. Die übrigen 2/3 der Brühe zusammen mit dem Lorbeerblatt zum angedünsteten Sellerie und Lauch geben und kochen, bis das Gemüse weich ist.

### SCHRITT 4:

Die vorgekochten Maronen hinzugeben, das Lorbeerblatt entfernen und das Ganze im Mixer pürieren. Nun Sahne zugeben und nach Bedarf mit der restlichen Brühe verdünnen, bis die gewünschte, cremige Konsistenz der Suppe erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

So wird's serviert:

Die gegarten Staudenselleriewürfel in den Suppenteller geben und mit der heißen Suppe übergießen. Guten Appetit!



### ZUTATEN:

500 g Maronen  
1 l Gemüsebrühe  
2 Stangen Staudensellerie  
150 g Sellerie  
2 Stück Lauchzwiebeln  
2 EL Butter  
2 gehackte Schalotten  
1 Lorbeerblatt  
120 ml Sahne  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

*Schneller Teller*