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.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim