



Maronensuppe mit Zimt-Chili-Croutons und Entenbrust

Zutaten

- 60 g Schalotten
- 4 Knoblauchzehe(n)
- 500 g Maronen, gekocht u. vakuumverpackt
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 100 ml Portwein
- 800 ml Wasser
- 3 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 4 Slightly leveled tablespoons Toastbrot
- 30 g Butter
- etwas Zimt
- 6 Slightly leveled tablespoons geräucherte Entenbrust
- etwas Chilipulver
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Maronen klein schneiden, zugeben und leicht anbraten.
2. Portwein und Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Gemüse Brühe darin auflösen. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
3. Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Toastbrotwürfel darin goldbraun braten. Mit Zimt und Chilipulver leicht würzen. Die Suppe in Tellern anrichten. Mit Zimt-Chili-Croutons und Entenbrust garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	49 g
Energie	346 kcal
Fett	12 g
Protein	6 g

🕒 30 Minuten

⊕ 6 Teller