



# Maronen- Rahmsüppchen

Zutaten für 4 Personen

---

200 g vakuumierten,  
vorgegarten Maronen

---

Ein Viertel der

fein hacken und für die  
Dekoration beiseite legen.

---

2 Schalotten

---

fein gewürfelt in

---

1 EL Butter

---

---

1 EL Olivenöl

---

ohne zu bräunen, glasig  
dünsten. Maronen und

---

500 ml Geflügelfond

---

zufügen und 10 Minuten  
köcheln lassen.

---

100 ml Weißwein

---

---

100 ml Crème fraîche

---

zufügen. Einmal aufkochen,  
mit dem Mixstab pürieren  
und durch ein Sieb passieren.  
Abschmecken mit

---

3 EL Portwein,

---

---

Salz, Pfeffer.

---

---

150 g geräucherte Entenbrust

---

schräg in feine Scheibchen  
aufschneiden und

---

100 ml Sahne

---

steif schlagen. Suppe in  
vorgewärmte heiße Teller  
füllen. In jeden Teller ein  
Löffelchen Sahne geben.  
Entenbrustscheibchen in die  
Mitte setzen und mit den  
gehackten Maronen und  
einigen

---

Kerbelblättchen

---

bestreuen.

www.hagengrote.de/rezepte

Ist easy zu machen und sehr lecker!  
Mir im Original ein wenig zu flüssig,  
deshalb püriere ich eine gekochte  
Kartoffel mit.

(Ideale Vorspeise zu meinem Enten-  
brust-auf-Sauerkraut-Rezept. Kann  
auch am Vortag gemacht und dann  
aufgewärmt werden.)

Rezept im Fundus seit 10/2012.