

Maronen-Kartoffel-Suppe mit Chili-Croûtons

FOODBOX



Zutaten für 2 Personen

Für die Suppe:

- 1 Zwiebel
- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 150 g gegarte Maronen; vakuumverpackt
- 1 EL Olivenöl
- 60 ml trockener Weißwein
- ca. 200 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Milch
- Salz/Pfeffer
- 1 Prise brauner Zucker
- Muskat; frisch gerieben
- 2 EL Crème fraîche

Für die Croûtons:

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 rote Chilischote
- 15 g Butter
- 1 Prise Paprikapulver; edelsüß
- 1 Prise Chilipulver
- Salz/Pfeffer
- Petersilienblätter

Zubereitung in 30 Minuten

- 1 Zwiebel abziehen und fein hacken. Kartoffeln schälen und klein würfeln. Maronen halbieren.
- 2 Öl in einen heißen Topf geben und Zwiebel darin glasig dünsten. Kartoffeln und Maronen dazu geben und kurz farblos mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen und die Brühe sowie Milch zugießen.
- 3 Suppe salzen, pfeffern und im geschlossenen Topf 15-20 Minuten köcheln lassen.
- 4 Toast klein würfeln. Chili waschen, putzen und nach Belieben entkernen. Das Fruchtfleisch der Chili in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Chili darin anschwitzen. Toastwürfel dazu geben und goldbraun braten. Mit Paprika, Chili, Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- 5 Die Suppe fein pürieren und falls nötig noch Brühe zufügen oder ein wenig einköcheln lassen.
- 6 Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen und abschmecken. In tiefe Teller verteilen und mit Crème fraîche, Chili-Croûtons und Petersilie garnieren.

