

Cremige Maronensuppe

Zutaten für 4 Personen:

250 g Maronen (gekocht und vakuumiert)
1 Zwiebel
100 g Schinkenwürfel
2 TL Öl
50 ml Portwein
1/4 TL Nelkenpulver (2 Stk.)
1/2 TL Zimt
2 Lorbeerblätter
1 Liter Gemüsefond
200 ml Kokosmilch
Pfeffer & Salz
Piment
eine Prise Chilipulver
Rotweingewürz (optional)
Trüffelöl
100 g Hirsch- oder Wildschweinschinken

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Den Hirsch- bzw. Wildschweinschinken in Streifen schneiden.

In einen großen Topf 2 TL Öl erhitzen. Die Zwiebeln und Schinkenwürfel darin anbraten. Alles mit dem Portwein ablöschen und Maronen, Nelkenpulver, Zimt und Lorbeerblätter dazu geben. Den Fond angießen und alles 25 Min. köcheln lassen.

Die Lorbeerblätter entfernen und die Suppe pürieren. Die Kokosmilch unter rühren. Alles mit Salz, Pfeffer, Piment, Chili und Rotweingewürz abschmecken.

Die Maronensuppe mit einigen Tropfen Trüffelöl und den Hirsch- bzw. Wildschweinschinken servieren.

Tipp:

Dazu passt frisches Baguette.