



Cremige Maronensuppe

mit Pilzen und Speckchips



30-40min



4 Personen

Weihnachten steht vor der Tür und es Zeit, es uns richtig gemütlich zu machen! Diese wärmende Suppe ist als Vorspeise zum Weihnachtsdinner oder als Hauptgang zum einfachen Abendessen genau das Richtige! Das nussige Aroma der Maronen harmoniert wunderbar mit dem würzigen Speck und den fruchtigen Cranberries. Besonders die gerösteten Maronen sind zum Niederknien, in Kombination mit feinen Trüffel...

Was du von uns bekommst

- Trüffelöl
- vorgekochte Maronen
- Knoblauchzehe
- Zwiebel
- Champignons
- Thymian
- Bauchspeck
- Cranberries

Was du zu Hause benötigst

- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Stabmixer
- Wasserkocher

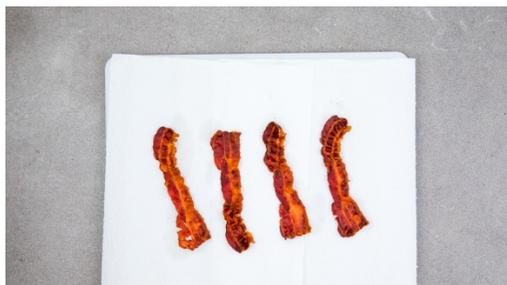
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 605.0kcal, Fett 40.1g, Eiweiß 14.2g, Kohlenhydrate 42.2g



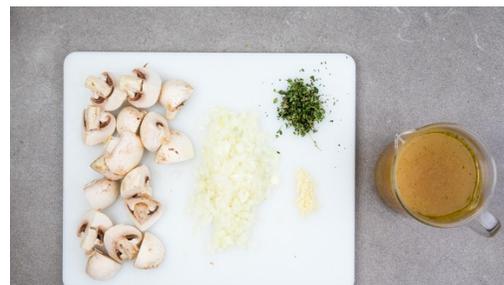
1. Speckchips zubereiten

Das Backrohr auf 210°C Umluft vorheizen. Dann die **Speckstreifen** einzeln nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech auslegen und ins Rohr geben, sobald es aufgeheizt ist. Den **Speck** ca. 10-12Min. goldbraun und knusprig backen, anschließend aus dem Rohr nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Temperatur auf 190°C runter drehen.



4. Suppe kochen

Gemüse mit **Suppe** ablöschen und ca. 15Min. köcheln lassen.



2. Gemüse schneiden

1,8L Wasser in einem Wasserkocher aufkochen lassen und anschließend einen Gemüsesuppenwürfel im heißen Wasser auflösen. **Zwiebeln** und **Knoblauch** schälen, beides fein würfeln. Die **Champignons** ggfs. mit einer Bürste oder Küchenkrepp von Schmutz befreien und vierteln. **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und grob hacken.



5. Topping rösten

Inzwischen **Cranberries** fein hacken und übrige **Maronen** halbieren. **Cranberries** und **Maronen** mit 1EL Olivenöl und etwas Salz vermengen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 8-10Min. im Rohr rösten.



3. Suppe ansetzen

1-2EL Öl in einem großen Topf auf mittelhohe Stufe erhitzen. Ca. **10** ganze **Maronen** zur Seite legen und für das Topping aufbewahren. **Zwiebeln** und **Knoblauch** ca. 2-3Min. anbraten, dann **Pilze**, **übrige Maronen** und die **Hälfte des Thymians** dazugeben und weitere ca. 1-2Min. anbraten.



6. Suppe pürieren

Suppe mit einem Stabmixer ca. 2-3Min. fein pürieren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf Teller verteilen, **Speckchips** darauf drapieren, mit **Cranberries** und gerösteten **Maronen** sowie übrigem **Thymian** garnieren und das **Trüffelöl** mit einem kleinen Löffel darüber träufeln.