

Zutaten

500 g frische Maronen
(-> ergibt 200 g)

oder 200 g vorgekochte
Maronen

150 g Speckwürfel

ca. 150 g Sellerie

1 Stange Lauch

1,75 l Gemüsebrühe

Crème fraîche

Olivenöl

2 Zwiebeln

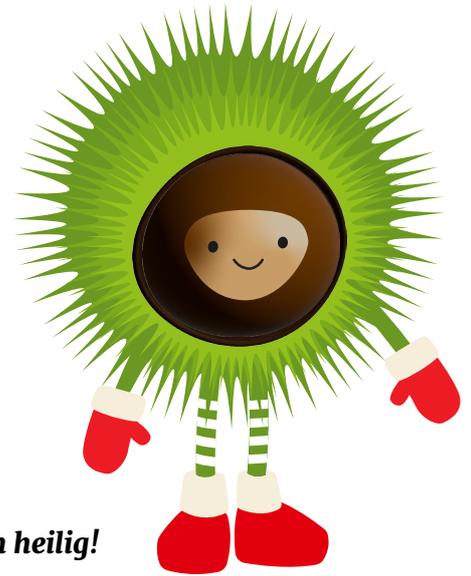
2 Knoblauchzehen

Muskatnuss

Salz und Pfeffer



Korsische Kastanien- suppe



Ganz wichtig: Auf Korsika sind Esskastanien heilig!

Mit frischen Esskastanien: Einatmen. Ausatmen. Die Esskastanien sorgfältig waschen und in eine große Schüssel mit Wasser legen. Wenn einige an die Oberfläche kommen ist das ein Zeichen, dass sie nicht mehr frisch sind. Diese wegwerfen. Die Esskastanien an der Spitze kreuzweise einritzen. Dann in einen Topf mit Wasser legen, dass sie komplett mit Wasser bedeckt sind. Ca. 20 Minuten kochen. Dann abtropfen lassen und die Esskastanien schälen, während sie noch heiss sind. Aber Obachtung: bitte nicht die Finger verbrennen! Sehr heiß! Isolierhandschuhe sind ein willkommener Helfer. Nicht verzagen... ich weiß, es dauert lange. Weiter geht's wie jetzt beschrieben mit vorgekochten Maronen.

Mit vorgekochten Esskastanien: Die geschälten Maronen in einen Topf geben. Mit 1,75 Liter Gemüsebrühe übergießen.
Ca. 45 Minuten köcheln lassen.

In der Zeit die Stange Lauch und den Sellerie in kleine Stücke schneiden. Nach ca. 15 Minuten Kochzeit zu den Esskastanien und der Gemüsebrühe hinzugeben. Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und hacken. Die Speckwürfel in einem Topf in Olivenöl anbraten. Knoblauch und Zwiebeln dazu und schön glasig werden lassen.

Der letzte Schritt. Puh. ;-)) Die fertig gekochten Esskastanien samt Gemüsebrühe, Sellerie und Lauch mit einem Zauberstab pürieren. Das Ganze dann in den Topf zu Speck, Zwiebeln und Knoblauch. Ein wenig Crème Fraiche in gewünschter Menge hinzufügen, salzen und pfeffern, ein wenig Muskatnuss drüber reiben und noch ein bisschen köcheln lassen.

Dazu isst man am besten ein leckeres Stück frisches Baguette und gerne auch ein wenig Ziegenkäse. Miam!

<<Bon appetitu>> wünscht Euch Euer korsisches Kätzchen.

12

**All unsere Rezepte des Monats
gibt es auf www.gmf-design.de**