

# Maronen-Creme-Suppe mit Orangen-Zimt-Croûtons

## Für 2 Personen

400 g Maronen, vorgegart	3 Toastbrot-scheiben	1 unbehandelte Orange
1 Zwiebel, klein	3 EL Butter	Butterschmalz
250 ml Sahne	100 ml Milch	80 ml trockener Weißwein
400 ml Gemüsefond	Zimtpulver	Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, die Maronen und den Fond hinzugeben und etwas einköcheln lassen. Anschließend die Sahne und die Milch angießen, aufkochen lassen und fein pürieren bzw. aufschäumen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Toastbrotwürfel langsam braun rösten. Etwas Schale von der Orange reiben. Anschließend etwas Orangenschale und Zimtpulver hinzugeben und die Toastbrotwürfel auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Suppe vor dem Servieren noch einmal gut aufschäumen. Die Maronencremesuppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Orangen-Zimt-Croûtons garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 04. November 2011