

Maronen-Suppe mit Thymian-Pilzen

Für zwei Personen

200 g geschälte Maronen	125 g braune Champignons	1 Zwiebel
1 EL Butter	2 EL Schmand	$\frac{1}{2}$ l Gemüsefond
1 TL Honig	6 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in einem Teelöffel Butter in einem Topf andünsten. Die Maronen grob hacken und mit dem Gemüsefond zu den Zwiebeln hinzugeben. Alles aufkochen und zehn Minuten zugedeckt auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Champignons putzen und würfeln. Die Thymianblätter abzupfen und mit den Pilzen mit der restlichen Butter in einer kleinen Pfanne etwa drei bis vier Minuten braten. Anschließend die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maronensuppe pürieren und einen Esslöffel Schmand einrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Honig abschmecken. Die Maronensuppe mit den Thymianpilzen garnieren und servieren.

Edmund Backer am 04. Februar 2014