SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Maronensuppe | Sherry | Mole

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Gewürze & Zutaten:

150 g Butter

400 g Maronen, gekocht

200 g Schalotten, geschält

500 ml Weißwein

500 ml Sahne

20 g Mole

5 g Salz

40 ml Sherry medium dry

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in einem Topf haselnussbraun werden lassen.

2. Die Maronen hineingeben und etwas anrösten.

3. Die Schalotten klein schneiden, dazugeben und kurz mitrösten lassen.

4. Mit dem Weißwein ablöschen und 10 Minuten bei starker Hitze einkochen.

5. Dann die Brühe dazu geben und noch 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

6. Jetzt die Sahne und die Mole hineingeben und noch einmal 10 Minuten bei kleiner Stufe köcheln lassen.

7. Im Mixer zusammen mit dem Sherry sorgfältig glatt mixen und gegebenenfalls durch ein feines Sieb passieren.

8. Die Suppe sollte nicht zu dick sein, sonst wirkt sie schwer und pampig. Leicht und schaumig sollte sie sein. Eventuell mit etwas Wasser die Konsistenz korrigieren.