

Prinz-Eugen-Straße 2  
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de  
www.EZ-Ortenau.de



## Samtige Kastaniensuppe

Zutaten:	Zubereitung:
400 g gekochte und geschälte Esskastanien 200 g Möhren 150 g Sellerie 150 g Lauch 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe  15 g Butterschmalz oder Öl  2 Lorbeerblätter 400 ml Brühe 100 ml Weißwein oder Brühe  Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika 100 ml Sahne	Grob zerhacken.  Waschen, schälen, zerkleinern.  Waschen, zerkleinern. Schälen, zerkleinern. Schälen, durchpressen.  In einem Topf zerlassen, erst das Gemüse, dann die Kastanien andünsten. Zugeben. Ablöschen.  <b>Die Suppe ca. 30 Minuten sieden lassen, sie sollte nicht kochen.</b> Lorbeerblätter entfernen, Suppe fein pürieren.  Würzen. Verfeinern, abschmecken.
3 Scheiben altbackenes Brot	In kleine Würfel schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei <b>190 Grad ca. 15 Minuten</b> rösten , bis die Würfel goldbraune sind.
Die Suppe in Teller anrichten, mit den Brotwürfeln bestreuen und möglichst rasch verzehren.	

