

Samtige Kastaniensuppe



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

