Slow Food®
Essen

Karotten-Maronen-Suppe mit Rosmarin

Zutaten für 4 Personen

- 700 g Karotten
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl zum Andünsten
- 1 ¼ l Gemüsebrühe
- 200 g Maronen (vorgegart und vakuumiert)
- ½ Bund frischer Rosmarin
- Schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 3 EL frischer Orangensaft
- Nach Geschmack Parmaschinkenscheiben, bei 190 Grad 10-12 Minuten auf Backpapier im Ofen geröstet

Zubereitung

- Karotten schälen und mit einem Handhobel oder einer Küchenmaschine mit entsprechendem Aufsatz in Scheiben schneiden. Zwiebeln häuten, fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Die frischen Rosmarinnadeln dazugeben und die Karotten untermischen. Bei mittlerer Hitze immer wieder umrühren und etwa zehn Minuten weiterdünsten.
- Vier Esslöffel von den gedünsteten Karottenscheiben aus dem Topf nehmen und für das Topping zur Seite stellen. Dann das Gemüse mit Orangensaft und Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen.
- Inzwischen die Maronen grob hacken, die Hälfte mit den zur Seite gestellten Karotten mischen, die andere Hälfte unter die Suppe ziehen und alles fein pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karotten-Maronen-Mischung auf der Suppe anrichten. Geröstete Parmaschinkenscheiben geben diesem Gericht einen besonderen Kick!

Tipp: Ein Rezept, zwei Suppen: Zum perfekten Wintereintopf wird diese Suppe, wenn Sie das Karottengemüse nicht pürieren, sondern bissfest kochen und die gehackten Maronen darunterziehen. Besonders fein: ein winterliches Sahnehäubchen, mit Vanillesalz verfeinert.