



## Crèmesuppe mit Kastanien und Sellerie

**Schritt 1:** Die Kastanien kreuzweise anritzen, 10 Minuten kochen, abgießen, etwas abkühlen lassen und noch im lauwarmen Zustand schälen. Es werden 500 g netto benötigt. Alternativ kann man auch fertig geschälte und gekochte Maronen (Vakuumpack) verwenden.

**Schritt 2:** Den Knollensellerie waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Stangensellerie ebenfalls waschen und kleinschneiden. In einem großen Topf mit ca. 1,5 l. Wasser und 1 TL Salz ca. 20 Minuten kochen. Von der Kochfläche nehmen und beiseite stellen. Die Sellerie-Brühe wird während des weiteren Kochprozesses immer wieder benötigt.

**Schritt 3:** Die Zwiebeln schälen und grob hacken und zusammen mit dem gewürfelten Speck in Butterschmalz anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben.

**Schritt 4:** Die Kastanien zu den Zwiebeln und dem Speck geben, Gewürznelken, Lorbeerblätter, Zimtblüten und Zimtstange hinzufügen, ca. 2 Minuten mit anbraten, dabei gelegentlich umrühren; dann 500 ml Hühnerbrühe angießen, Temperatur zurücknehmen und 10 Minuten leise köcheln lassen.

**Schritt 5:** Mit einer Schöpfkelle von der Selleriebrühe ca. 500 ml hinzufügen. Es sollte nur die Brühe verwendet werden, die Selleriestücke bleiben im Topf zurück oder werden vorher entfernt. Weitere 10 Minuten köcheln lassen

**Schritt 6:** Während die Suppe köchelt, in einem separaten Topf 1 gehäuften EL Zucker karamellisieren und mit etwas Selleriebrühe (ca. 1 große Schöpfkelle) ablöschen. 1 Minute köcheln lassen, bis sich eine dunkelbraune Flüssigkeit gebildet und der Zucker vollständig aufgelöst hat. Beiseite stellen.

**Schritt 7:** Die Kastanienbrühe mit einem Stabmixer oder in einem Standmixer fein pürieren. Sollte das Püree zu dickflüssig sein, immer wieder etwas Sellariesud zugießen. (Es sollte ungefähr wie Kartoffelpüree sein.) In einem Topf oder einer großen Rührschüssel das dickflüssige Kastanienpüree, die Karamellsauce und 300 ml Sahne vorsichtig miteinander vermengen. Die Konsistenz dieser fertigen Mischung sollte sämig und nicht allzu dickflüssig sein.

**Schritt 8:** Die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren, so dass der Speck, die Gewürze und alle groben Teile entfernt werden

**Schritt 9:** Die fertige Suppe mit Salz, etwas Muskat, weißem Pfeffer und Zimtpulver abschmecken und nochmals kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen. Kräftig rühren, damit sie am Boden nicht anbrennt. Falls die Suppe noch zu dickflüssig ist ggfs. mit Sellariesud oder Sahne nachkorrigieren.

**Schritt 10:** Hirschschinken in feine Streifen schneiden. Je nach eigenen Vorlieben ein paar geröstete Nüsse, Kastanien oder Kräutern hacken und mit Croûtons vermischen. Die Suppe mit dem Stabmixer kurz schaumig aufschlagen, in vorgewärmte Teller verteilen, mit dem Schinken, den gebratenen Nüssen, Kräutern oder Croûtons garnieren.

*Bon appetit!*



### Zutaten (für ca. 6-8 Personen)

500 g geschälte, gegarte Esskastanien  
1 EL Butter oder Butterschmalz  
100 g gehackte Zwiebeln  
100 g gewürfelter Speck oder Bacon  
1 liter Sellerie-Brühe aus  
150 g Knollen- u. 150 g Stangensellerie  
1 liter Hühnerbrühe oder Geflügelfond  
2 Gewürznelken (ganz)  
4 Zimtblüten (ganz)  
2 Lorbeerblätter  
½ Stange Zimt  
1 gehäufter EL Zucker  
300 ml flüssige Sahne, fettreduziert  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle,  
gemahlene Zimtblüten, etwas Muskat  
50 g Hirsch-/Wildschweinschinken  
wahlweise Croûtons, geröstete Walnüsse,  
Kastanien oder Kräuter zum garnieren

Zubereitungszeit: 40 Minuten

*Weinempfehlung:* Zur Kastaniensuppe passt ein gereifter Riesling "Grand Cru", z.B. von Trimbach aus dem Elsass. Weißburgunder aus dem Holzfass oder ein Sherry Amontillado wären die zweite Wahl.

*Quelle: eigenes Rezept*



CASA VINEA

Baden - Baden

Delikatessen - Accessoires

www.casavinea.com