

# Maronen Cremesüppchen mit Sellerie und Balsamicosirup



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für die Suppe:

1 EL bayer. Butter  
2 Schalotten, geschält, gewürfelt  
200 g Knollensellerie, geschält, gewürfelt  
100 g Maronen, geschält  
1 TL Kaffeebohnen  
600 ml Geflügelbrühe  
400 ml bayer. Milch  
200 ml bayer. Schlagsahne  
Salz  
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

### Außerdem:

100 g Maronen, geschält  
1 EL bayer. Butter  
2 Zweige Thymian  
50 ml Balsamicosirup  
Kakaopulver



Zubereitungszeit  
40 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Schalotten, Sellerie, Maronen und Kaffeebohnen darin kurz anschwitzen. Brühe, Milch und Sahne dazu geben und abgedeckt 20-25 Min. köcheln lassen. Mit einem Mixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Maronen in der Butter erwärmen und mit Thymian, Salz und etwas Pfeffer würzen.
3. Anrichten: Etwas Balsamicosirup in Gläser verteilen und die Gläser schwenken, damit der Sirup sich an die Wände haftet. Die Suppe einfüllen, darauf etwas Mischschaum geben und optional mit etwas Kakaopulver bestreuen. Dazu die Maronen servieren.