

Kastaniensuppe mit Crème fraiche

für vier Personen

Zutaten

60 g Butter
1 Zwiebel
80 g Sellerie
400 g Kastanien aus dem Glas
8 dl Wasser
1 EL Bouillonpaste
1 dl Crème fraiche

Vorbereitung

Zwiebel schälen und halbieren
Sellerie in Würfel schneiden

Zubereitung

Zwiebeln in Butter andünsten
Sellerie begeben und mitdünsten

Kastanien begeben
Mit Wasser und Bouillon auffüllen,
auf mittlerer Stufe weich kochen

Suppe mixen

Am Schluss die Crème fraiche
einrühren

Tipp: Dörrkastanien - über Nacht in kaltem Wasser eingelegt – dann bei mittlerem Feuer ca. 1 Std. weich gekocht oder frische Kastanien verwenden, Kochzeit ca. 40 – 50 Min.