

## Marroni-Suppe mit Speck-Croûtons

Zutaten: (für 4 Personen)

400 g Marroni (aus dem Tiefkühl-Regal), aufgetaut  
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt  
2 EL Olivenöl  
wenig getrockneter Majoran  
1 kleines Lorbeerblatt  
1 dl Weisswein  
6 dl Bouillon  
1,5 dl Halbrahm  
0.5 dl Halbrahm, leicht geschlagen  
4 - 5 Tranchen Weissbrot, klein gewürfelt  
4 – 5 Tranchen Speck, klein geschnitten  
ca. 5 Zweiglein glattblättriger Peterli, Blättchen gezupft und gehackt  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die gehackten Zwiebeln mit etwas Olivenöl glasig werden lassen. Majoran und das Lorbeerblatt zugeben und mitdünsten. Dann die Kastanien dazugeben, umrühren und alles zusammen ein paar Minuten weiter dünsten. Mit dem Wein ablöschen. Kurz etwas einkochen lassen und dann die Bouillon zugeben. So lange zugedeckt köcheln, bis die Marroni ganz weich sind.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Kastanien (inkl. Kochflüssigkeit) im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe mit dem Rahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Allenfalls noch etwas Bouillon zugeben, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat.

Brot-Würfeli und Speck in einer beschichteten Bratpfanne knusprig anrösten (ohne Zugabe von zusätzlichem Fett). Die Speck-Croûtons abkühlen lassen und dann den Peterli untermischen.

Die Suppe vor dem Servieren nochmals aufkochen und mit dem Stabmixer (oder mit einem Schwingbesen) schaumig aufschlagen. Die Suppe sofort in die Teller schöpfen. Dann einen «Klacks» halbgeschlagenen Rahm und die Croûtons draufgeben und am Schluss noch etwas grob gemahlene schwarze Pfeffer drüberstreuen.

\*\*\*