

Zutaten

- 500 g Kürbis
- 2 Zwiebeln
- 100 g gekochte Maronen
- 100 ml Weißwein
- 600 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- 8 Scheiben dünn geschnittener Wildschweinschinken

Vorspeise

Kürbis-Maronen-Süppchen mit geraspeltem Hokkaido und Wildschweinschinken

Entdecken Sie unser Rezept für zarten Wildschweinschinken. Perfekt für Ihr Weihnachtsmenü! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Sonnenblumenöl
2. Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat
3. Butter
4. Kürbis und Zwiebeln schälen, dann grob würfeln. Diese Zutaten im Topf mit etwas Öl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, dann die Gemüsebrühe auffüllen. Das Süppchen leicht köcheln lassen, bis alle Zutaten weich sind. Dann die Sahne hinzufügen und pürieren. Mit Salz, Muskat, Zucker und Pfeffer abschmecken.
5. Die Maronen grob zerbröseln und in Butter leicht angehen lassen.