



Zutaten

- 500 g Kürbis
- 2 Zwiebeln
- 100 g gekochte Maronen
- 100 ml Weißwein
- 600 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat
- Butter

Suppen

Kürbis-Maronen-Süppchen

Entdecken Sie unser köstliches Kürbis-Maronen-Süppchen! Perfekt für Ihr wildes Weihnachtsmenü. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. 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.
2. Die Maronen grob zerbröseln und in Butter leicht angehen lassen.