Maronensuppe

Eine kräftig aromatische Suppe, die wunderbar in die kalte Jahreszeit passt.

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Maronen vorgegart
- 1 TL Puderzucker
- 800 ml Wasser
- 2 EL „Echte Gmias Supp´n“
- 200 ml Sahne
- 3 EL Butter
- 1-3 TL Kräutersalz „Gipfelstürmer“ gemahlen
- 2-3 TL Trüffelöl
- etwas Weißbrot vom Vortag oder Toastbrot

In einen Topf den Puderzucker geben und hell karamellisieren lassen.

Das Wasser, die „Echte Gmias Supp´n“ und die Maronen hinzu geben und 20 Minuten bei geringer Temperatur leicht köcheln lassen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren anschließend Sahne, Butter, 1-2 TL Kräutersalz „Gipfelstürmer“ und das Trüffelöl hinzu geben und nochmals mit dem Stabmixer aufschlagen.

Für die Croutons das Weißbrot in Würfel schneiden und in eine Pfanne etwas Butter oder Bratöl geben und mit etwa 1 TL „Gipfelstürmer“ würzen. Die Weißbrotwürfel darin rundherum knusprig braten.

Tipp: Wer mag kann auch noch frisch gehobelten Trüffel über die Suppe geben.