



# Maronisuppe

## Zutaten für 4 Personen

- » 1 kleines Bund Suppengrün
- » 1 Zwiebel
- » 2 Knoblauchzehen
- » 1 Stück Ingwer *etwa 1 cm*
- » 200 g gegarte geschälte Maronen *vakuumverpackt*
- » 2 EL Butter
- » 1 l Gemüsebrühe
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » frisch geriebene Muskatnuss
- » 100 g durchwachsener Räucherspeck oder Bacon in dünnen Scheiben
- » 1 Stück Bio-Orangenschale *etwa 4 cm*
- » 100 g Sahne
- » 1 EL Zitronensaft

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Wasche das Suppengrün oder schäle es, putze es und schneide es in kleine Würfel.

---
2. Schäle die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer und hacke sie fein.

---
3. Schneide die Maronen in kleine Stücke.

### Zubereitung

1. Erhitze die Butter in einem Suppentopf und dünste das Suppengrün, die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer unter Rühren an.

---
2. Füge die Maronen hinzu und lasse sie kurz mitgaren.

---
3. Gib die Brühe hinzu und bringe alles zum Kochen.

---

4. Würze mit Salz, Pfeffer und Muskat und lasse die Suppe bei schwacher Hitze 15 Minuten garen, bis das Gemüse bissfest ist.

---
5. Schneide den Speck in feine Streifen und lasse ihn in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in etwa 5 Minuten glasig und dann knusprig werden, dabei immer wieder umrühren.

---
6. Schneide die Orangenschale in feine Streifen.

---
7. Püriere die Suppe im Topf und rühre die Sahne unter.

---
8. Schmecke die Suppe mit Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer ab und verteile sie auf vorgewärmten Suppentellern.

---
9. Garnieren die Suppe mit den Speckstreifen und der Orangenschale und serviere sie sofort.