

## **Festliches Weihnachtsmenü - Vorspeise: Maronensuppe mit Schinken-Chips**

Diese köstliche Suppe hat etwas, das die Japaner „Umami“ nennen - einen vollmundigen, herzhaft intensiven Geschmack. Die aromatischen Maronen zusammen mit dem erdigen Sellerie und dem fruchtigen Apfel werden püriert, mit Portwein abgeschmeckt und mit Schinken-Chips serviert.

### **Zutaten (für 4 Personen)**

200 g gekochte Maronen  
200 g Kartoffeln (mehlig)  
50 g Sellerie  
50 g Zwiebel  
70 g Lauch  
1 Apfel  
20 g Butter  
1 EL Öl  
400 ml Geflügel- oder Gemüsefond oder Brühe  
200 ml Sahne  
70 ml Portwein  
4 - 8 dünne Scheiben Schinken (Serrano oder Prosciutto)  
Gehackte Pistazien  
Kürbiskernöl

### **Zubereitung**

Kartoffeln schälen und würfeln

Sellerie, Zwiebel, Lauch und geschälten Apfel in kleine Würfel schneiden

in Butter und Öl zusammen mit den Maronen bei mittlerer Hitze leicht bräunlich anschwitzen (ca. 5-7 min)

mit der Hälfte des Portweins ablöschen

Kartoffelwürfel dazugeben

Mit Fond oder Brühe und Sahne auffüllen

Ca. 15 min weichkochen

restlichen Portwein dazugeben und alles mit dem Stabmixer pürieren

Schinken im Ofen bei 180 Grad ca. 5 min kross backen (Achtung, kann etwas qualmen)

Suppe mit Kürbiskernöl, Schinken-Chips und Pistazien servieren

**Tipp:** Wenn Sie die Suppe einen Tag vorherkochen, dickt sie noch etwas nach. Dann einfach mit etwas Milch oder Brühe verdünnen und nachwürzen.

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*