

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Maronen frisch oder vorgekocht

3 Schalotten

500 ml Gemüsefond

250 ml Globus Sahne

1 EL Butter

4 TL Creme Fraiche

Salz

Pfeffer

Muskat

Chilifäden



4 Personen



ca. 25 Minuten



Zubereitung:

Die Schalotten schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Maronen zugeben und mit anschwitzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und verkochen bis die Maronen weich sind. Anschließend mit süßer Sahne auffüllen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken und durch ein Sieb passieren. Vor dem Servieren auf jeden Teller einen Teelöffel Creme Fraiche geben und mit einigen Chilifäden garnieren.