



Cremige Maronensuppe mit Apfel und Croutons

Rezept für 4-6 Personen

ZUTATEN

100 g Zucker

500 g Maronen (geschält und gekocht)

250 g Apfelschaumwein [Tipp: Cidre von Adank aus der Bundnerherrschaft](#)

750 g Hühnerfond (oder Gemüsefond für die vegetarische Variante)

250 g Vollrahm

350 g Milch

1 grüner Apfel

Kerbel

Oliveneröl

Croutons

ZUBEREITUNG

1. Den Zucker in einem Topf karamellisieren.
[Zubehör-Tipp: Entdecken Sie unser Miele Kochgeschirr](#)
2. Mit dem Cidre ablöschen.
3. Maronen, Fond, Vollrahm und Milch hinzufügen und aufkochen.
4. 15–30 Minuten köcheln lassen, anschliessend fein pürieren.
5. Mit Salz abschmecken.
6. Falls nötig, mit etwas Fond auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Anrichten

1. Beim Servieren die Suppe mit fein gewürfeltem Apfel, Croutons, Olivenöl und frischem Kerbel garnieren.
2. **Tipp:** Wenn Sie noch Cidre übrig haben, eignet er sich wunderbar als Aperitif.