

## Rezept für 10 Personen

### Cremesuppe von der Kanadischen Marone

#### Zutaten:

250g	Maronen, gekocht und geschält
6	Schalotten, gewürfelt
2 Zehen	Knoblauch, in Scheiben
1 Stange	Lauch, den weißen Teil, in Streifen
50g	Bauchspeck, oder Luftgetrockneten Schinken
100ml	weißer Portwein
2l	Brühe
250ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskat

#### Zubereitung:

- Die Maronen in kleine Stücke zerteilen
- Einen Topf mit Fett erhitzen und Maronen, Schalotten, Lauch, Knoblauch und Speck darin glasig anbraten
- Mit Portwein ablöschen und diesen fast komplett einkochen lassen
- Nun die Brühe zugeben und alles weich köcheln lassen
- Nebenbei mit den Gewürzen leicht abschmecken
- Anschließend feinst möglich pürieren
- Nun die Sahne zugeben und nochmals etwas köcheln lassen
- Zum Schluss evtl. nochmals abschmecken