

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Kölner Straße 6, 53489 Sinzig, www.vieux-sinzig.com

Edelkastaniensuppe mit Wiesenknopf

Für 4 Personen:

- 1 Stück weißer Lauch
- 4 Knoblauchzehen
- 30 g Entenschmalz
- 200 g Edelkastanien
- 500 ml Geflügelfond
- 200 ml Sahne
- Meersalz
- 1 Prise Pfeffer
- 4 Scheiben Räucherschinken
- 4 Wiesenknopfbzweige

Die eingeritzten Kastanien nach und nach im kochenden Wasser ca 3-4 Minuten köcheln lassen und die Schale heiß abziehen. Die dünne Haut ebenfalls entfernen.

Für die Suppe den Lauch klein schneiden, mit Knoblauch im Entenschmalz glasig dünsten. Die abgezogenen Kastanien dazugeben. Mit Geflügelfond ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Suppe grob pürieren. Sahne dazugeben. Abschmecken. Mit Räucherschinkenstreifen im Suppenteller und mit gezupften Wiesenknopfbzweigen anrichten.