



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig  
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com  
Tel. 0 26 42 - 4 27 57 • Fax 0 26 42 - 4 53 01

## Maronen-Suppe mit Wildschweinschinken chips

	Ansatz:	
500 g	geröstete Maronen, geschält	- Karotten, Schalotten und Zwiebeln kurz in Butter andünsten. Mit Wasser, Maronen und Kräuterbouquet eine Stunde köcheln lassen. Sieben und den Fond und die Maronen aufheben. Gemüse und Kräuterbouquet entfernen.
1,6 l	Wasser	
1	Zwiebel, geviertelt	
1	Karotte, geviertelt	
1	Schalotte, geviertelt	
1	kleines Kräuterbouquet (Stange vom Bleichsellerie, das grüne vom Lauch, Thymian, Lorbeer)	
50 g	Butter	- Den Maronenfond 1,5 l und die gekochten Maronen 600g darin cremig mixen. Durch ein Haarsieb streichen.
600 g	gekochte Maronen aus dem Ansatz	
1,2 l	Maronenbrühe	- Die Maronensuppe würzen und vor dem Servieren mit Sahne und Butter montieren. Abschmecken. Übrige Maronenstückchen in der Suppe verteilen.
10 g	Meersalz	
200 ml	Sahne	
150 g	Butter	
1 TL	Öl	
12 Scheiben	Wildschweinschinken	- Für die Wildschweinschinken-Chips den Wildschweinschinken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 140 Grad etwa 20 Minuten im Backofen knusprig trocknen.
		- Mit Wildschweinschinken-Chips anrichten.

Rezept geschrieben von Detlev Ueter Datum:

september 2006