



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig  
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Maronen-Suppe

### Ansatz:

500 g	Geröstete Maronen, geschält	Karotten, Sachalotten und Zwiebeln kurz in Butter andünsten. Mit Entenfond, Maronen und Kräuterbouquet eine Stunde köcheln lassen. Abschütten und den Fond aufheben. Gemüse und Kräuterbouquet entfernen.
1,6 l	Entenfond	
1	Zwiebel, geviertelt	
1	Karotte, geviertelt	
1	Scharotte, geviertelt	
1	kleines Kräuterbouquet (Stange vom Bleichsellerie, das grüne vom Lauch, Thymian, Lorbeer)	Den Fond salzen und die gekochten Maronen darin cremig mixen und anschließend durch ein Haarsieb streichen.

### Weiterverarbeitung:

	Butter	Würzen und vor dem Servieren mit Sahne und Butter montieren. Nochmals abschmecken.
50 g	gekochte Maronen aus dem Ansatz	Restliche Maronenstückchen in der Suppe verteilen.
600 g	Maronenbrühe	
	Salz	
1,2 l		Mit Spießchen von rosa gebratener Entenbrust anrichten.
10 g	Fertigstellung: Sahne	
	Butter	
200 ml	Entenbrust	
150 g	Öl	
4		
1 TL		