Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune

WERDVERLAG

First vegetarian restaurant in the world

HILTL

vegetarian since 1898

Linsen-Kastanien-Suppe

Für kühle Herbsttage

4 Portionen

20 g Butter
1 kleine Zwiebel
70 g rote Linsen, getrocknet
50 g braune Linsen, getrocknet
150 g Marroni, frisch oder tiefgekühlt
1 TL Rohzucker
½ TL Madras-Curry, mild
½ TL Kurkuma
1,2 l Bouillon (siehe S. 150)
1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 dl Vollrahm
2 EL Petersilie, gehackt

Die Butter erhitzen. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. In der erhitzten Butter glasig dünsten.

Die Linsen mit den Marroni und den Gewürzen dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen. Bei kleiner Hitze 40 Minuten köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Dann die Suppe pürieren.

Den Rahm dazugiessen, kurz aufkochen. Die Suppe anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

TIPP Frische Marroni mit einem Messer in der Rundung einritzen und im siedenden Wasser kurz kochen. Noch heiss schälen und dabei möglichst die feine, braune Haut ebenfalls entfernen. Sonst nochmals ins kochende Wasser geben.

Mi/Zw