

## Maronensüppchen

### Zutaten

für vier Personen:

250 g Maronen

1 kleine Zwiebel

25 g Butter (vegan: Rapsöl)

1 Bio-Orange

1 l Gemüsebrühe

250 ml Sahne (vegan: Kokosmilch)

Salz, Pfeffer, Muskat

1/2 TL Lebkuchengewürz

### Zubereitung

Die Maronen mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen und etwa zwei Minuten in kochendem Wasser blanchieren, dann kalt abschrecken und schälen.

Die Orange auspressen, von einer Hälfte der Schale die Zeste abziehen.

Eine kleine Zwiebel würfeln und in Butter oder Rapsöl andünsten. Die Maronen dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Orangensaft ablöschen und einkochen lassen. Dann mit einem Liter Gemüsebrühe auffüllen und eine Viertelstunde simmern lassen. Schließlich die Sahne hinzugießen und alles mit dem Pürierstab zerkleinern. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluß mit einem halben Teelöffel Lebkuchengewürz und der Orangenzeste verfeinern.