

Gerhardts Rezept des Monats

Kastaniensuppe

Zubereitung

1. Den Geflügelfond, die Sahne und 200 g der Kastanien aufkochen und leicht reduzieren.
2. Im Mixer mit der kalten Butter aufschlagen und durch ein Sieb passieren.
3. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
4. Die restlichen Kastanien in der Suppe erhitzen.
5. Die Suppe in vorgewärmte Teller geben.

Zutaten für 4 Personen

400 ml Geflügelfond
400 ml Sahne
300 g Kastanien,
gekocht
20 g Butter, gekühlt
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker

Gerhardts Weinempfehlung

Die cremige Konsistenz der Suppe sowie die Aromen der Kastanien verlangen nach milderem Weinen. Der Kerner Kabinett erfüllt diesen Anspruch.

