

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Kastaniensuppe mit Sauerkraut, Datteln & geräuchertem Gamsschinken

Koch: Fritz Grampelhuber

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 150 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kg Edelkastanien (geschält und gekocht)
- 1 TL gehackter Rosmarin
- Olivenöl zum Anbraten
- 500 ml Hühnersuppe
- 250 ml Sahne
- 125 ml Crème fraîche
- 50 ml Amaretto
- 50 ml Noilly Prat (Wermut)
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 100 g (gut gewaschenes) Sauerkraut
- 2 Datteln in Streifen geschnitten
- 50 g Gamsschinken dünn aufgeschnitten
- Kresse

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für die Kastaniensuppe zuerst die Schalotten in feine Würfel schneiden und die geschälten Knoblauchzehen mit dem Messerrücken andrücken. Dann beides gemeinsam mit dem Rosmarin in einer Pfanne in Olivenöl glasig anschwitzen. Kurz danach die geschälten, gekochten Kastanien dazugeben und weiter braten.

Tipp: Da die Edelkastanien viel Zucker enthalten, muss man ständig umrühren und aufpassen, dass diese nicht anbrennen.

2. Sobald die Edelkastanien und die Schalotten etwas Farbe bekommen haben, mit dem Amaretto und dem Noilly Prat ablöschen und mit der Hühnersuppe aufgießen. Die Suppe nun etwas köcheln lassen.

3. Anschließend die Sahne und die Crème fraîche mit einem Pürierstab in die Suppe mixen, die Suppe durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Zum Schluss das Sauerkraut mit Salz und etwas Zucker würzen und auf die Teller aufteilen. Die Datteln und den Gamsschinken in feine Streifen schneiden und darüber geben. Die Suppe angießen und mit etwas frischer Kresse garnieren.