

Kastaniensuppe aus Redon



Für die Suppe braucht man:

- 500 g grosse Esskastanien
- 1/2 Liter kochende Milch
- 1 Tasse Sahne
- 1 Stück Butter

Kochzeit: 90 Minuten

Geschälte Esskastanien in kochendes Wasser geben. Eine Stunde kochen. Esskastanien mit dem Rührgerät pürieren. Kochwasser nach und nach dazugießen. Kochende Milch zugeben. 30 Minuten bei schwache Hitze kochen lassen. Vom Feuer wegnehmen und Sahne zugeben. Erhitzen jedoch nicht kochen lassen. Über ein großes Stück Butter gießen.