

Rezept Kastaniensuppe

Zutaten:

500g Edelkastanien
1 l Wasser
2 Stangen Bleich Sellerie
4-5 Eßl Vollmilch
4 Scheiben Weißbrot
1 Eßl Butter

Zubereitung:

Die Schalen der Kastanien kreuzweise einritzen, in kochendheißes Wasser legen und ein paar Minuten sieden lassen, die Schalen lassen sich dann leichter entfernen. Die geschälten Kastanien mit Wasser im Suppentopf zum kochen bringen. Bleichsellerie in Stücke schneiden und hinzugeben, Salzen.

Etwa 40 Minuten kochen lassen bis die Kastanien weich sind. Die Suppe dann durch ein Sieb passieren und die Milch erwärmen, dann dazugeben. Die Brotscheiben in einer Pfanne anrösten, und in einer Feuerfesten Terrine auslegen, die Suppe darüber gießen und im Backofen 5 Minuten bei 250 Grad überbacken.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)