

Marronisuppe

mit Federkohl



Zutaten für 4 Personen

- 250 g gekochte geschälte Kastanien (können so gekauft werden)
- 150 g Pancetta
- ¼ Wirsing
- 3–4 Federkohlblätter
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Rosmarinzwieglein
- 150 ml kräftiger Rotwein, z. B. aus Spanien oder Italien
- 4 EL Olivenöl «extra vergine»
- 100 g Parmesan (ganz)

Zubereitung

Parmesan grob raffeln und beiseite stellen.

Pancetta grob schneiden, Wirsing und Federkohl vorbereiten, Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken. Nadeln von den Rosmarinzwieglein abzupfen und fein hacken.

1 Liter Wasser zum Kochen bringen, schwach salzen.

Wirsingstücke 20 Minuten kochen, danach in kaltem Wasser abschrecken, trocknen und hacken.

Wirsingwasser als Suppenbrühe weiterverwenden. Zwiebeln und Pancetta im Öl anziehen, wenig Salz zufügen.

Sobald die Zwiebeln weich sind, Knoblauch und Rosmarin zugeben, weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Kastanien in grobe Stücke brechen und zusammen mit dem Wirsing zugeben.

Eine Minute unter Rühren mitkochen, Wein zugeben, aufkochen und etwas reduzieren.

Wirsingkochwasser zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Vom Feuer nehmen.

Die Hälfte der Suppe pürieren und zur anderen Hälfte geben. Abschmecken.

Zum Servieren Olivenöl «extra vergine» und frisch gemahlene schwarze Pfeffer dazugeben und mit Parmesan bestreuen.