

 Barbara Olze · 13. Dez. 2022

Maronensuppe mit Linsenbällchen

Maronen sind für mich der Inbegriff des Winters. Gepimpt mit ein paar Bällchen à la Kötbullar und ein bisschen Chichi, wird aus ihnen ratzfatz ein festliches Süppchen. So kann die Gans am Leben bleiben und alle haben was davon, juhu! :)



Zutaten

für die Suppe

- 200 g gekochte Maronen
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Pastinake
- 100 ml veganer Weißwein
- Bratöl
- 200 ml Hafersahne
- 1 TL Thymian
- etwas Zitronensaft
- Salz/frischer Pfeffer

für die Klößchen

- 100 g grüne Linsen
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 200 g Champignons
- 80 g Haferflocken
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprika edelsüß
- 2 EL Sojasoße
- 4 getrocknete Tomaten
- Olivenöl
- Bratöl

für das Topping

- etwas frische Kresse (oder auch Basilikum)
- 2 getrocknete Tomaten

So geht's:

1. Linsen nach Packungsanleitung garen, gelegentlich umrühren.
2. Knoblauchzehen und Zwiebeln abziehen und hacken.
3. Pastinake und Kartoffeln schälen und würfeln, ebenso die Champignons.
4. Bratöl in einem weiten Topf erhitzen, weiße Zwiebel darin anbraten, bis sie glasig ist.
5. Bratöl in einer Pfanne erhitzen, rote Zwiebel und Champignons darin braten, bis sie Farbe annehmen.
6. Pastinake, Kartoffel, 1/3 des Knoblauchs und Maronen dem Topf mit der weißen Zwiebel hinzugeben und kurz mit anbraten.
7. Nach wenigen Minuten mit Weißwein ablöschen und gut umrühren, Hitze reduzieren und etwas köcheln lassen.
8. Haferflocken im Zerkleinerer zu einem feinen Mehl mahlen.
9. Haferflocken, den Rest des Knoblauchs, gar gekochte Linsen, 4 getrocknete Tomaten, gebratene Pilze und rote Zwiebel, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Sojasoße und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben.
10. Mischung mit einem Pürierstab zu einer nicht ganz feinen Masse pürieren.
11. Ca. 500 ml Wasser zum Suppenansatz geben. Umrühren und erneut aufkochen lassen.
12. Aus der Linsen-Masse kleine Bällchen Formen und auf ein Backblech geben.
13. Bällchen mit Bratöl bepinseln und bei 200 Grad Umluft für ca. 20 Minuten in den Ofen geben, zwischendrin umdrehen.
14. Hafersahne zur Suppe geben (bis auf einen kleinen Klecks für die Deko) und mit dem Pürierstab fein pürieren.
15. Thymian hinzugeben und Suppe mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
16. 2 getrocknete Tomaten und Kresse hacken.
17. Gegarte Bällchen erst kurz vorm Anrichten in die Suppe geben und mit ein paar Tropfen Hafersahne, Kresse und getrockneten Tomaten garnieren.

Merry Christmas, Ihr lieben Leute draußen.

Das war es vorerst mit Olze kocht ...

Wobei, wir sagen nicht nie, unverhofft kommt oft und man sieht sich immer zweimal.

Hugs & Kisses von Beli & Barb