Kastaniensuppe

Zutaten für 4 Personen

500 g Esskastanien

200 g roher Schinken

2 l Fleischbrühe

1 Bd Schnittlauch

1 TL Majoran

1 Prise Muskat

1 Prise Zucker

Pfeffer

Eventuell Weißwein zum Verdünnen

- Kastanien kreuzweise einkerben, in Salzwasser 20 Minuten kochen und so heiß wie möglich schälen
- Inzwischen die Fleischbrühe erhitzen und darin die Kastanien in etwa 10 bis 15 Minuten (hängt von der Sorte ab) weich kochen
- Kastanien herausnehmen und mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen
- Den Schinken in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Kastanienbrei in die Brühe geben
- Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden
- In die Suppe geben und alles nochmals aufkochen
- Mit Majoran, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken
- Falls die Suppe zu dick geworden ist, können Sie sie mit einem Schuss Weißwein verdünnen
- Dazu passt geröstetes Weißbrot.

In der Pfalz werden Kastanien als „Keschte" bezeichnet. Sie dienen auch als Beilage zu pikanten Gerichten, werden zu feinen Desserts verarbeitet oder einfach zu neuem Wein genossen. Diese Kombination von Kastanien und neuem Wein findet man übrigens nur in der Pfalz.