

Schwyzer Reis-Kastanien-Suppe

Zutaten

4 Portionen

180 g frische oder 100 g tiefgekühlte Kastanien

2 EL Butter

1 Zwiebel, fein gehackt

60 g Risottoreis, z. B. Arborio

1 l Gemüsebouillon

1 Bund Petersilie oder Schnittlauch, fein gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

100 g Sbrinz AOP, gerieben



Zubereitung

Zubereiten: 1h10min

Auf dem Tisch in: 1h10min

1. Kastanien mit einem scharfen Messer auf der gewölbten Seite einschneiden und portionenweise in siedendem Wasser 5 Minuten blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen. Die noch heissen Kastanien schälen, alle braunen Häutchen entfernen. In siedendem Wasser 20 Minuten vorkochen. Butter in einer grossen Pfanne schmelzen lassen. Zwiebeln beifügen, bei mittlerer Hitze andämpfen.
2. Reis dazugeben und dünsten, bis er glasig ist.
3. Mit Bouillon ablöschen.
4. Kastanien beifügen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln.
5. Kurz vor dem Servieren Petersilie oder Schnittlauch dazugeben, abschmecken.
6. Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten. Mit Sbrinz bestreuen.

1 Portion enthält: Energie: 1436kJ / 343kcal, Fett: 18g, Kohlenhydrate: 34g, Eiweiss: 12g