**Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust und Chili Zimt Croutons**

(4 Personen)

2 Schalotten, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

1 EL Butter

100g Maronen, geschält und vorgegart

50ml Portwein, weiß

300ml Geflügelfond

100ml Sahne

Salz, schwarzer Pfeffer

Chili aus der Gewürzmühle

2 Entenbrüste, geräuchert (à ca. 250g)

2 Scheiben Toastbrot

1 EL Butter

Salz und 1 Messerspitze Zimt

**ZUBEREITUNG**

Schalotten und Knoblauch in der Butter anschwitzen, Maronen zugeben und leicht rösten.

Mit Portwein ablöschen, Geflügelfond und Sahne zugeben und die Maronen weich kochen.

Anschließend fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Die Entenbrüste in Scheiben schneiden.

Das Toastbrot entrinden und würfeln. Die Butter schmelzen, Brotwürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. Mit Salz, Zimt und Chili würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in den Tellern anrichten, Entenbruststreifen in die Suppe geben und einige Croutons darüber streuen.

As Träumle!