



Kochen

Daniele Corona

Montag, 06.10.2025

Maronen-Eintopf mit Kartoffeln und Speck

Für 4 Personen

Zutaten

1 Kartoffel, mittelgroß, mehligkochend
1 Karotte, mittelgroß
1 Stange Sellerie
1 Zwiebel, mittelgroß
1 Knoblauchzehe
400 g Maronen (vorgegart, vakuiert)
80 g Speck, durchwachsen oder Pancetta
1 EL Tomatenmark
2 EL Olivenöl, extra vergine
100 ml Rotwein, trocken, alternativ 80 ml Gemüsebrühe und 20 ml Rotweinessig
1 Liter Gemüsebrühe
1 Stiel Rosmarin
1 Lorbeerblatt
etwas Salz
etwas Pfeffer

Außerdem

4 Scheiben Bauernbrot
1 Stiel Rosmarin
4 EL Olivenöl, ca.
etwas Salz
50 g Parmesan, gerieben, nach Belieben

Zubereitung

1. Kartoffel und Karotte schälen und abbrausen. Kartoffeln und Karotten würfeln. Sellerie abbrausen, trocken und die Stange fein würfeln. Die feinen Blätter abdecken und beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln. Maronen grob hacken.
2. Speck würfeln und in einem Topf ohne zusätzliches Fett knusprig auslassen, bis er goldbraun und knusprig ist. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Olivenöl zum ausgelassenen Speckfett geben. Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Karotte darin etwa 5 Minuten anbraten.
4. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und etwa 2 Minuten einkochen lassen.
5. Rosmarin grob zerzupfen. Mit Kartoffeln, Maronen und Lorbeer zum übrigen Gemüse geben. Mit Brühe auffüllen, aufkochen und dann bei niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen.
6. Inzwischen Bauernbrot auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.
7. Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln, salzen und Rosmarinnadeln bestreuen. Im Backofen bei 160-180 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 5-10 Minuten knusprig backen - zwischendurch wenden.
8. Rosmarin und Lorbeer entfernen. Suppe kurz grob oder fein pürieren (je nach gewünschter Konsistenz).
9. Knusprigen Pancetta bzw. Speck zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit geröstetem Bauernbrot und etwas frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Tipp: Wer mag, gibt am Ende noch einen kleinen Schuss Olivenöl und ein paar Tropfen Balsamessig in den Eintopf – das hebt die Süße der Maronen und sorgt für noch mehr Aroma. Wer einen Rest Parmesan hat, der zu nicht mehr zum Reiben geeignet ist, gibt den Rest mit der Brühe in den Eintopf und gart den Parmesan mit. Anschließend herausheben.