

Marronisuppe

Marronisuppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [16.11.2022](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten:

4 Portionen
500g geschälte Marroni
1 kleine Zwiebel
9 dl Wasser
1 – 1.5dl Weisswein
2 Boullionwürfel
1dl Rahm
Salz/Pfeffer
Eine Prise Muskatnuss

Für Deko
Rahm (für Schlagrahm)
Röstzwiebel u/o Kornblumen
2-3 warme glasierte Marroni

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel wird in grobe Stücke geschnitten und in einem Topf in etwas Olivenöl kräftig angebraten bis sie eine leicht bräunliche Farbe angenommen haben.

Zu den Zwiebeln kommen nun die tiefgefrorenen Marroni, welche sogleich mit dem Weisswein abgelöscht und mit den 9dl Wasser aufgegossen werden. Wer sich gegen den Weisswein entscheidet, lässt ihn hier einfach weg und erhöht die Wassermenge um 1dl.

Das Ganze zusammen mit den 2 Boullionwürfeln aufkochen, bis die Marroni weich sind (10-15 Minuten).

Mit dem Stabmixer wird nun die Suppe cremig püriert und mit dem Rahm verfeinert.

Gibt eine Prise Muskatnuss hinzu und schmeckt die Suppe mit Salz und (wenig!) Pfeffer ab.

Zum Servieren wird die Suppe nochmals aufgekocht und mit dem Stabmixer aufgeschäumt. Je nachdem, für welche Serviermethode ihr euch entscheidet (klassisch in Tellern oder als Cappuccino im Glas) kann dann die Suppe angerichtet und dekoriert werden.

Zur Dekoration: Röstzwiebeln u/o Kornblumen und 2-3 glasierte warme Marroni.

Tipp: Die Marronisuppe eignet sich hervorragend für ein Gästemenü, da diese problemlos vorbereitet und 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden kann.