

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.

Gebt 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.