

Marroni-Suppe

ZUTATEN

Für 4 Personen:

- 300gr geschälte Marroni
- 1L Gemüse-Bouillon
- 2dl Milch
- 1dl Schlagrahm
- 40gr Butter
- 20gr Zucker
- 1 Zwiebel
- 1 kleiner Lauch
- 100gr Knollensellerie
- 1 Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1. Gemüse in Butter andünsten
2. Marroni zugeben
3. mit Zucker glacieren!
4. Mit frischem Wasser (ca. 1 Liter) und der Milch ablöschen
5. ein Blatt Lorbeer zufügen.
6. Gemüse-Bouillon zugeben und ca. 60 Minuten köcheln lassen.
7. Lorbeer herausnehmen und alles mit Mixer mixen bis ein feines, cremiges aber ein nicht zu dickes Süppli entsteht. Evtl. noch mit etwas Milch verdünnen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Mit Rahm-Rosette und gehacktem Petersilie garnieren!