

Marronisuppe

Für 4 Personen

Zutaten

- wenig Butter
- 1 Zwiebel
- 450 g Marroni, gekocht oder tiefgekühlt
- 6 dl Wasser
- 1 KL Gemüsebouillon
- 1 KL Zitronensaft
- 1 dl Rahm
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Butter erwärmen und Zwiebel darin andämpfen. Marroni beifügen und mitdämpfen.
2. Mit Wasser ablöschen und zugedeckt 20 Minuten auf kleiner Stufe kochen. Anschliessend fein pürieren.
3. Mit Gemüsebouillon, wenig Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
4. Rahm schlagen, unter die Suppe ziehen und nochmals erhitzen. Anschliessend in vorgewärmten Tellern servieren.

Tipps & Tricks

-