

Marronisuppe mit Salami

Für 4 Personen

Zutaten

- 250 g Marroni, tiefgekühlt
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchstange, 120 g
- 150 g Salsiz oder Salami, klein gewürfelt
- 7 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- Bratbutter
- Pfeffer, Streuwürze nach Geschmack

Zubereitung

1. Bratbutter in einer Pfanne erwärmen. Lauch und Zwiebel grob hacken und in der Bratbutter andämpfen. Marroni begeben und 2-3 Minuten mitdämpfen.
2. Bouillon dazu giessen und 25 Minuten zugedeckt köcheln.
3. Marroni und Gemüse pürieren.
4. Salsiz- bzw. Salamiwürfelchen in einer Bratpfanne braten und dann auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
5. Rahm und Salsizwürfelchen zur Suppe geben und nochmals kurz heiss werden lassen.

Tipps & Tricks

Alternativ kann der Rahm als geschlagener Rahm zur Suppe serviert werden.