

## KLEINGÄRTNER REZEPTE 9.12.2014 (Maronisuppe)



### Zutaten für 4 Personen:

200 g Maroni

1 Zwiebel

100 ml Weißwein

100 ml Schlagobers

400 ml Gemüsesuppe

Salz, Pfeffer

eine Prise Zimt

Muskatnuss

Butter zum Anschwitzen

Zitronensaft zum Abschmecken

**Zubereitung:**

1. Maroni einschneiden und im Backrohr bei 200 °C ca. 20 Minuten braten. Maroni warm schälen. Ersatzweise bereits gekochte und geschälte Maroni kaufen oder ungesüßtes Maronipüree.
2. Zwiebel klein schneiden und in Butter anschwitzen. Maroni dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Gewürze dazugeben und alles leicht köcheln lassen.
3. Suppe mit Schlagobers aufgießen, mit dem Stabmixer pürieren und abschmecken.
4. Falls zu wenig Säure vorhanden ist mit ein paar Spritzern Zitronensaft verfeinern.

**Tipp:**

Als Suppeneinlage passen gehackte Maronistücke oder Brotwürfel und frisch gehackte Kräuter zum Bestreuen.