



Benötigte Zutaten

250 g	Maroni (vakuumverpackt)
2 Stück	Zwiebeln
1 Becher	Premium Schlagobers (250 ml)
300 ml	Gemüsebrühe
etwas	Premium Teebutter (zum Anschwitzen der Zwiebel)
50 ml	Weißwein
	Salz, Pfeffer

Cremige Maronisuppe

Ein Rezept von Tatjana Kreuzmayr

Anleitung

1. Zuerst die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und mit Butter in einer Pfanne glasig andünsten.
2. Mit einem Schuss Weißwein die Zwiebel aufgießen und die fertigen Maroni dazu geben. Anschließend etwas dünsten lassen.
3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und anschließend mit dem Stabmixer pürieren.
4. Schlagobers zufügen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Wer mag kann Brotstücke mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten und damit die Suppe garnieren.



Ein Rezept von
Tatjana Kreuzmayr