

# Maronicremesuppe

Dauer: Mittel    Kategorie: Suppen Vegetarisch    Saison: Herbst



## Zutaten

1	Zwiebel
150 G	Knollensellerie
1 STUECK	Petersilienwurzel
300 G	gekarte, essfertige Maroni
200 ML	Weißwein
800 ML	Gemüse- oder Hühnerbrühe
250 ML	Schlagobers
	Salz, Pfeffer
	Butterschmalz
4	hauchdünne Schwarzbrotsscheiben

## Zubereitung

1. Zwiebel, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und feinkwürfelig schneiden.
2. Zwiebelwürfel in Butterschmalz glasig andünsten, Sellerie- und Petersilienwurzelwürfel hinzugeben und kurz durchrösten.
3. Mit Weißwein aufgießen und kräftig aufkochen lassen.
4. Dann Maroni zugeben, mit Brühe aufgießen und würzen.
5. Etwa 10 - 15 min köcheln lassen, danach die Suppe feinst pürieren.
6. Zum Verfeinern werden ca. 150 ml Obers zugegeben.
7. Die restliche Menge Schlagobers aufschlagen und zum Anrichten der Suppe verwenden.
8. Zur Maronicremesuppe passen hauchdünn geschnittene, im Ofen geröstete Schwarzbrotsscheiben.