

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Suppen

.....

Saison: Herbst Winter

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Martina Höfelmaier

.....

Zutaten

.....

1 Zwiebel

.....

150 G Knollensellerie

.....

1 STUECK Petersilienwurzel

.....

300 G gegarte, 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 feinwürfelig 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.