

Maronischaumsuppe



PORITIONEN: 4

200g	gekochte Maroni
1Stk	kleine Zwiebel
2Stk	Knoblauchzehen
150ml	Schlagobers
100ml	trockener Weißwein
300ml	Gemüsesuppe (Würfel)
Etwas	Salz
Etwas	Pfeffer aus der Mühle
Etwas	Öl (zum Anbraten)
Etwas	frische Petersilie (für die Garnitur)
Etwas	Traubenkernöl (für die Garnitur)
200g	frische Maroni (mit Schale, für die Garnitur)
Etwas	Backpapier

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen, dann beides fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Zwiebeln- und Knoblauchstücke darin anbraten.

Die vorgegartenen Maroni hinzufügen und kurz mitbraten. Alles mit Schlagobers, Gemüsesuppe und Weißwein aufgießen, kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und für etwa 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit einem Deckel verschließen, damit sie warm bleibt.

Währenddessen die frischen Maroni zuerst kreuzweise einritzen und schließlich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, dann ca. 30 Minuten lang im Ofen bei 180° C rösten.

Nach dem Rösten die Maroni vorsichtig aus der Schale lösen und zerkleinern.

Vor dem Anrichten die Suppe mit etwas Traubenkernöl, frisch gehackter Petersilie sowie einigen Maronistücken garnieren und heiß servieren.

Die restlichen Maroni können zum Naschen dazugereicht werden.