

# Maronischaumsuppe



PORTIONEN: 4

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

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 vorgegarten 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 Pürerstab 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.