

## Maronischaumsuppe

### ZUTATEN:

- 300 g Maroni - gekocht
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Zucker (braun)
- 50 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsesuppe
- 200 ml Schlagobers
- Butter zum Anbraten
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

Die Schalotten und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden, die Maroni halbieren.

Butter in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Maroni langsam anbraten. Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen.

Mit Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit der Suppe aufgießen. Etwa 15 Minuten lang köcheln, das Obers dazu gießen und weitere 5 Minuten köcheln. Mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

