

# Marronisuppe

4-Personen

---

## Zutaten:

|       |   |                                     |
|-------|---|-------------------------------------|
| ½     | - | EL Butter                           |
| 2     | - | Schalotten, fein gehackt            |
| 1     | - | TL Zucker                           |
| 400   | - | gr Marroni, tiefgekühlt - aufgetaut |
| 8     | - | dl Wasser                           |
| 1     | - | dl Rahm                             |
| wenig | - | Pfeffer                             |
| wenig | - | Salz                                |
| wenig | - | Paprika zum Bestreuen               |

## Zubereitung:

Butter in einer Pfanne heiss werden lassen.

Die Schalotten andämpfen, den Zucker begeben und cirka 2-Minuten mitdämpfen.  
Marroni begeben, kurz weiterdämpfen.

Wasser dazugeben – Hitze reduzieren.

Suppe zugedeckt etwa 25-Minuten köcheln. Dann die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Rahm flaumig schlagen.

Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Suppentassen anrichten, den Rahm darauf verteilen, mit wenig Paprika bestreuen.