Maroni-Schilchercremesuppe

Ein besonderes Rezept für Feinschmecker: Die Maroni-Schilchercremesuppe ist der pure Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

1 kg	Maroni
0.5 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
1 TL	Zucker
260 ml	Schilcher
750 ml	Suppe
160 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für **Maroni-Schilchercremesuppe** Backofen auf 200°C vorheizen. Die Schale der Maroni einschneiden und auf ein mit Wasser gefülltes Backblech legen. Im Backofen ca. 20 Minuten backen, bis die Maroni leicht braun sind und aus der Schale schauen. Dann schälen und in kleine Stücke schneiden.

2. Butter zerlassen und die feingehackten Zwiebeln darin mit Zucker karamellisieren. Mit Schilcher auffüllen und etwas einkochen lassen. Maroni dazugeben und schließlich die Suppe hinzufügen. Für eine weitere halbe Stunde köcheln lassen.

3. Schlagobers unterrühren und die Maronicremesuppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend anrichten.

Tipp

Zur Maroni-Schilchercremesuppe schmeckt ein fruchtiger Rosé.