

# Maronicremesuppe

Nichts ist vergleichbar mit dem besonderen Geschmack der Maronicremesuppe. Hier ein Rezept mit Erdäpfeln und Schlagobers.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 EL	Öl
450 g	<a href="#">Maroni</a>
2 Stk.	Erdäpfel
1.5 l	<a href="#">Gemüsesuppe</a>
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss

## Zubereitung

1. Die **Maronicremesuppe** ist auch für Anfänger ganz einfach zuzubereiten. Die Maroni und Erdäpfel schälen, Erdäpfel kleinschneiden und beides in der Suppe erhitzen. So lange kochen, bis sie weich sind.
2. Zwiebel schälen und in Öl anrösten. In die Suppe geben und alles mit dem Pürierstab pürieren. Schlagobers unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Noch einmal kurz aufkochen lassen, dann servieren.

## Tipp

Die Zubereitung der Maronicremesuppe geht noch schneller, wenn statt der frischen Maroni

geschälte Maroni aus der Dose verwendet werden. Zu der Suppe getoastete Weißbrotwürfel servieren.