

# Cremige Maroni-Suppe

Dieses altösterreichische Rezept darf nicht in Vergessenheit geraten. Die cremige Maroni-Suppe verwöhnt jeden Gaumen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

|         |                             |
|---------|-----------------------------|
| 750 g   | <a href="#">Maroni</a>      |
| 50 g    | Semmelbrösel                |
| 1 l     | <a href="#">Rindsuppe</a>   |
| 200 ml  | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>        |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a>     |
| 1 Prise | Muskatnuss (oder Zimt)      |

## Zubereitung

1. Für die cremige Maroni-Suppe die Maroni an der dicken Seite einschneiden, einige Minuten lang in siedendem Wasser überbrühen und dann schälen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Maroni darin weich kochen.
2. Einige Maroni für später beiseite legen, den Rest mit einem Stabmixer fein pürieren oder durch ein feines Sieb streichen. Die pürierten Maroni mit den Semmelbröseln vermengen und mit der Rindsuppe auffüllen.
3. Einmal aufkochen lassen und so lange köcheln lassen, bis die Suppe eine schöne sämige Konsistenz bekommt. Falls erforderlich, etwas Wasser hinzufügen und gut verrühren.

4. Dann das Schlagobers einrühren, salzen, pfeffern und weiter köcheln lassen. Die zur Seite gelegten Maroni in die Suppe geben und alles nochmals erwärmen. In Tellern anrichten, mit Muskatnuss (oder Zimt) bestreuen und servieren.

## **Tipp**

Wenn es schnell gehen soll, kann für die cremige Maroni-Suppe auch fertiges Maronipüree verwendet werden.