

Maronisuppe

Die Maronizeit im Herbst sollte man gut nutzen, um dieses schöne Rezept oft nachzukochen. Von der feinen Maronisuppe bleibt bestimmt nichts übrig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

250 ml	Sauerrahm
750 g	Maroni
250 ml	Marsala
750 ml	Rindersuppe
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Die **Maronisuppe** wird gerne im Herbst zubereitet. Ein scharfes Küchenmesser zur Hand nehmen und die Maroni zu Beginn auf der Oberfläche in Form eines Kreuzes einritzen. Wasser zum Kochen bringen, um darin die Maroni für etwa 15 Minuten zu blanchieren. Im Nachhinein überkühlen lassen.
2. Die Schalen der Maroni vollständig entfernen. Marsala in einen Topf füllen und Maroni darin weich kochen. Diese nehmen die Flüssigkeit vollständig auf.
3. In einem weiteren Topf die Rindssuppe, Maroni und Zucker miteinander vermengen und unter Zuhilfenahme eines Pürierstabs mixen. Creme Fraiche erst dann dazugeben, wenn sich auch der Zucker aufgelöst hat und vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen lassen.

Tipp

Zu dieser Maronisuppe eine Scheibe frisches Kornbrot anbieten.