

Marronisuppe

**Heisse Marroni machen glücklich.
Löffel für Löffel das Glück geniessen.**

Zutaten

1 TL Puderzucker
1 Schalotte, gewürfelt
50g Butter
400g Marroni, geschält
1 dl Weisswein
6 dl Bouillon
2 dl Rahm
½ Orange
Salz, Chili

Zubereitung

Etwa 35 Minuten

1 Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Butter hinzufügen, Marroni und Schalotte darin anschwitzen, mit Weisswein ablöschen.

2 Bouillon und Rahm begeben und ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln, bis die Marroni weich sind. Den Abrieb der Orange begeben und weitere 5 Minuten köcheln.

3 Danach die Suppe fein pürieren und mit Orangensaft, Salz und Chili abschmecken.

Tipp

Mit Speckzwetschgen servieren.

