



Dauer: //\ittel
Kategorie: Suppen
Saison: Herbst Winter
Für: 4 Personen
Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

1	Zwiebel
150 G	Knollensellerie
1 STUECK	Petersilienwurzel
300 G	gegarte, essfertige Maroni
200 ML	Weißwein
800 ML	Gemüse- oder Hühnerbrühe
250 ML	Schlagobers

Salz

	Pfeffer
	Butterschmalz
4	hauchdünne Schwarzbrotscheiben

Zubereitung

- 1. Zwiebel, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und feinwürfelig schneiden.
- 2. Zwiebelwürfel in Butterschmalz glasig andünsten, Sellerie- und Petersilienwurzelwürfel hinzugeben und kurz durchrösten.
- 3. Mit Weißwein aufgießen und kräftig aufkochen lassen.
- 4. Dann Maroni zugeben, mit Brühe aufgießen und würzen.
- 5. Etwa 10 15 min köcheln lassen, danach die Suppe feinst pürieren.
- 6. Zum Verfeinern werden ca. 150 ml Obers zugegeben.
- 7. Die restliche Menge Schlagobers aufschlagen und zum Anrichten der Suppe verwenden.
- **8.** Zur Maronicremesuppe passen hauchdünn geschnittene, im Ofen geröstete Schwarzbrotscheiben.