Marronisuppe mit Mostbröckli und schwarzer Baumnuss

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	25 Min.
Garzeit	15 Min.
Portionen	16

Zubereitung

2 Schalotten

40 g Butter

10 g Zucker

600 g Marroni, geschält, gefroren

1 l Gemüsebouillon

200 ml Rahm

Schalotten fein schneiden und in der Butter dünsten.

Marroni und Zucker beifügen und mitdünsten. Gemüsebouillon und Rahm dazugeben. Marroni ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis sie weich sind.

Marroni mit einem Pürierstab mixen und durch ein feines Sieb passieren.

150 g Mostbröckli

1 Baumnuss, schwarz

Mostbröckli in kleine Würfel schneiden und die Suppe damit garnieren.

Schwarze Baumnuss mit einem Trüffelhobel in feine Scheiben hobeln und mit der Suppe servieren.

Tipps

Schwarze Baumnüsse können in Spezialitätenläden oder online gekauft werden.

Anstelle von Mostbröckli kann auch anderes Trockenfleisch verwendet werden. Für eine vegetarische Variante Trockenfleisch weglassen.

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021