



# 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 11.12.2019

