



# Maronischaumsuppe

Für 4 Portionen

## ZUTATEN:

1 Karotte  
1 Stangensellerie  
1 Zwiebel  
500 g Maroni gekocht  
und geschält  
750 ml Gemüsebrühe  
¼ l Apfelsaft  
1 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
etwas Zucker  
Muskatnuss

## ZUBEREITUNG:

Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, etwas Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Klein geschnittene Karotte, Stangensellerie und Maroni (4 Stück übriglassen) dazugeben und dünsten. Mit Apfelsaft ablöschen, mit Suppe auffüllen, würzen und alles weichkochen.

Die Suppe fein pürieren, eventuell mit etwas Sauerrahm verfeinern. Restliche Maroni grob hacken und als Suppeneinlage hinzufügen.

## TIPP:

Um die Suppe sämiger zu machen, kann ein mittelgroßes Stück Kartoffel oder eine Handvoll rote Linsen mitgekocht werden.

