

Marroni Suppe



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Kasserolle, Gemüsebouillon, Marroni, Majoran, Rahm:
Man kocht die Marroni in der Bouillon mit dem Majoran während rund 10 Minuten. Solange kochen bis die Marroni weich sind. Je eine weichgekochte Marroni für die Dekoratin auf dem Teller auf die Seite stellen). 3/4 der Rahmmenge hinzuzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Suppe mit dem Mixer pürieren

Salz, Pfeffer, Muskat, Kurkuma:
Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Kurkuma zufügen

Anrichten:
In heissen Tellern anrichten und mit den auf die Seite gestellten – gevierteilten – Marroni dekorieren. Den restlichen Rahm auf die vier Teller verteilen und sofort servieren

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

500 bis 650 gr tiefgekühlte Marroni
8 dl Gemüsebouillon, kräftig
2 dl Rahm (Sahne)
Meersalz
Pfeffer
Muskat
1 Tl (gehäuft) Kurkuma
1 Zweig frischen Majoran

Bemerkungen

KGZ-Kochanlass vom 31. Oktober 2009 verantwortlich Fredy Spirk