

Maroni-Suppe mit Rotwein und Zimt

Haben auch Sie schon die ersten Maroni-Stände an den Straßenecken entdeckt? Kaum wird es draußen neblig und kühl, so halten sie fast über Nacht im Straßenbild Einzug und schenken den Straßen und Gassen im Herbst den unverkennbaren Kastanienduft, der an die wundervolle Adventszeit erinnert.

Gibt es etwas Schöneres, als sich bei einem Herbst- oder Winterspaziergang eine heiße Tüte Maroni zu kaufen und sich die klammen Finger daran zu wärmen? Und eigentlich ist das warme Gefühl der Maroni in den Händen und der wohltuende Duft in der Nase fast genauso schön, wie der Geschmack der heißen Kastanien, oder?

Wer sich diesen auch in die eigene Küche holen will, dem können wir die folgende Maronisuppe mit Rotwein ans Herz legen. Sie ist wunderbar sämig und macht mit einer kleinen Prise Zimt schon fast ein wenig Lust auf Weihnachten.



Maroni-Suppe mit Rotwein und Zimt

Zutaten:

- 400 g vorgegarte Maroni
- 1 kleine mehlig kochende Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 100 ml Rotwein
- 500 ml Rindsuppe
- 200 ml Schlagobers
- Salz, Pfeffer
- Prise Zimt
- **LAND-LEBEN Croutons Zwiebel/Knoblauch** zum Garnieren

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und hacken, die Kartoffel schälen und würfeln.

Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln glasig darin anbraten.

Die Maroni und Kartoffeln zugeben und kurz mitrösten, dann mit dem Rotwein aufgießen.

Die Suppe angießen und ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Den Schlagobers zugeben und mit einem Stabmixer pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken und mit den **LAND-LEBEN Croutons mit Zwiebel/Knoblauch-Geschmack** servieren.

www.land-leben.com