

# Maronencremesuppe

## *Rezept für 4 Personen*

*2 kleine Zwiebeln fein schneiden*

*100g Butter*

*400g gekochte Maronen und geschält*

*750ml Gemüsefond*

*470ml Sahne*

*4cl Marillenschnaps*

*50g dünn geschnittene Salami*

*Salz, Pfeffer*

## **Zubereitung:**

- Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen
- die gekochten Maronen dazugeben und mit dem Gemüsefond auffüllen
- auf kleiner Flamme 30 Min. kochen lassen
- Sahne dazugeben und weitere 5 Min. kochen lassen
- mit dem Mixstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- die Suppe in einen Teller geben und die fein geschnittene Salami darauf geben.

Gutes Gelingen & guten Appetit wünscht Michael Reumann!