



Pikante Maroni-Suppe mit Schuss

Kreation Food-Buddy's



Zutaten für 4 Personen

- **250g Maroni, geschält und gekocht**
- **35g Butter**
- **1 EL feiner Rohrzucker**
- **1 kleine Stangensellerie**
- **1 mittlere Zwiebel**
- **1 Knoblauchzehe**
- **100g Bio Bratspeck in feine, langen Streifen geschnitten**
- **1 Liter Hühnerbrühe/Boullion**
- **1dl Halbrahm**
- **1/2 TL Zimt**
- **2 getrocknete feingehackte Chilli's**
- **Meersalz oder Sel des Alpes**
- **Pfeffer aus der Mühle**
- **Schnittlauch und Petersilie als Deko**
- **Schuss Cognac (nach Wahl und eigenem Geschmack), ohne Alkohol mit naturtrüben Apfelsaft.**

Ich verwende nur Produkte aus biologischem Anbau.

Leicht gekocht -> Zeitaufwand ca. 35-40 Minuten

Zwiebel, Knoblauchzehe und Stangensellerie klein schneiden. Butter in einer hohen Pfanne zergehen lassen. Maroni klein schneiden und dazugeben. Zwiebel, Knoblauch und den Stangensellerie begeben. Alles andünsten. Rohrzucker und Zimt dazugeben, kurz mit anschwitzen. Gut umrühren und dann die Hühnerbrühe dazugeben. 25-30 Minuten leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Bratspeck längs in dünne Streifen schneiden und in einer Bratpfanne ohne Öl knusprig anbraten. Auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen. Maroni-Suppe vom Herd nehmen und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Rahm dazugeben und mixen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Chilliflocken dazugeben und alles nochmals aufkochen.

Vom Herd nehmen, den Schuss Cognac (oder Apfelsaft) dazugeben und nochmals abschmecken. Die Suppe sollte eine leichte Süsse haben mit einer weichen Schärfe im Abgang. Teller anrichten, dekorieren und voilà, Fertig! Dazu passt hervorragend ein dunkles Brot oder noch besser, ein Pumpernickelbrot. Viel Spass bei diesem tollen Herbstgericht und Nachkochen.

Food-Buddy's

Design, Fotos & Kreation www.food-buddys.ch