

# Maronen-Suppe

50 g	Butter
1 ½ kleine	Zwiebel(n), fein geschnitten
300 g	Marone(n), gekocht, geschält, gehackt
375 ml	Gemüsefond
175 ml	Sahne
3 EL	Amaretto
	Salz
1 TL	Honig
etwas	Zimtpulver
	Salz und Pfeffer

- 1) Zwiebeln in der Butter anbraten.
- 2) Die Maronen zugeben, mit Brühe auffüllen und 30 Minuten köcheln lassen.
- 3) Sahne zugeben, Salz, Honig, Zimt und Amaretto.
- 4) Mixen für 60 Sekunden und sofort servieren.

Sehr gut dazu: 1-2 Scheiben Ziegenfrischkäse sowie einige gebratene Scheibchen Champignon pro Portion

Die Menge ist sehr reichlich für 2 Personen, besser ist sie als Vorsüppchen zu einem Menü für 4 Personen.

