

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### MARRONI SUPPE MIT AHORN SIRUP

#### ZUTATEN:

5- 7 DL	Gemüsebouillon (oder Geflügelfond)
1 DL	Apfelsaft
300 g	Marroni, TK oder vorgekocht
50 g	Butter
1 DL	Rahm / Sahne
3-4 EL	Ahornsirup
etwas	Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen
etwas	Haselnussöl
1-3 Stk.	Thymian, frisch gezupft
etwas	Creme Fraiche

#### ZUBEREITUNG

Die Marroni auftauen (oder vorgekochte verwenden), hacken – in Butter kurz anziehen. Thymian zupfen und beifügen – ca. 2-5 Minuten köcheln lassen. Gemüsefond sowie Apfelsaft dazugeben und um die Hälfte einreduzieren lassen. 1 Handvoll Marroni separat zur Dekoration karamellisieren.

Den Vollrahm oder Sahne beifügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Den Ahornsirup und das Haselnussöl dazugeben. Im Mixer pürieren und evtl. passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz aufkochen.

Mit frischen Thymianzweiglein einem kleinen Klecks Creme Fraiche und klein gehackten karamellisierten Marroni servieren. En guete☺.