

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Marroni-Karotten-Suppe**

(c) 123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Zwiebeln fein hacken
- Karotten rüsten, schälen und in gleichmässige Stücke schneiden
- In einem Topf die Butter erhitzen
- Zwiebeln andünsten
- Marroni und Karotten begeben und mitdünsten
- Den Zucker dazugeben und nochmals gut dünsten
- Mit Weisswein ablöschen und einkochen
- Gemüsebouillon begeben und zum Siedepunkt bringen
- Die Suppe leicht sieden bis die Marroni weich sind
- Nun die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren
- 100 g Vollrahm in die Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Suppe erhitzen

Zutaten

100 g	Zwiebeln
400 g	Marroni, geschält
2	Karotten
30 g	Butter
2 EL	Zucker
150 g	Weisswein
900 g	Gemüsebouillon
250 g	Vollrahm
	Salz, Pfeffer



Radio Life Channel
Witzbergstrasse 23
CH-8330 Pfäfers
Tel. 044 953 35 35
E-Mail: erf@perf.ch

lifechannel.ch

- Den restlichen Vollrahm aufschlagen bis er fast steif ist und unter die Suppe rühren
- Die Suppe mit dem Schaum gleich servieren