Maroni Apfelsuppe@Katja

Eine wunderbare Suppe für die Herbst & Winterzeit

Zutaten:
80 g Schalotten
50 g Butter
300 g Maroni (geschält und gekocht)
100g Weißwein
50g Martini
900g Wasser
2 El Gemüsepaste
Salz/Pfeffer
200ml Sahne
Sahne, Schnittlauch, evtl. Blätterteigstange zur Garnitur

80g Schalotten in den Mixtopf geben und 5 Sek /Stufe 5 klein hacken – mit dem Spatel nach unten schieben
50 g Butter, 300g Maroni (geschält und gekocht) und 1 großen Apfel geviertelt zugeben
Alles zusammen 5 min /120° Grad/Stufe 1 dünsten
100g Weißwein und 50 g Martini trocken dazu geben und 5min/100° Grad Stufe 1 ohne Messbecher kochen.
900g Wasser, 2 El Suppen-Gewürzpaste, 2 TL Salz, Pfeffer, 200ml Sahne zugeben und 15min/100° Grad/Stufe 1 kochen
Zum Schluss die Suppe 2min/Stufe 10 pürieren und abschmecken.
Eventuell mit Sahne, Schnittlauch, oder Blätterteigstange servieren.