



## Maronensuppe

Würzelgemüse und den Lauch waschen, und in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf scharf anbraten, dann mit dem Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe, Wasser, Muskat und Zimt dazugeben und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe pürieren, die Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### Zutaten für 4 Personen:

400	g	Maronen
1		Stange Lauch
1	Stk	Karotte
1	Stk	Petersilienwurzel
¼		Knolle Sellerie
1	EL	Instant Gemüsebrühe
700	ml	Wasser
150	ml	Weißwein
1		Becher Sahne
½	TL	Zimt
1	Prise	Muskat
		Salz und Pfeffer