

Maronicremesuppe

Zubereitungszeit:

ca. 35 Min.

Zutaten für 8-10 Personen

500g Maroni, gekocht und geschält
2 Liter Fond
500ml Sahne
Je 2 TL Masala und Habibi Gewürz

Zubereitung:

Maroni im Fond etwa 20 Minuten köcheln lassen, dann fein mixen. Die Sahne und die Gewürze zugeben und nochmals etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Danach durch ein Sieb passieren, mit Honig verfeinern, mit Salz abschmecken, aufmixen und servieren.



Weinempfehlung:

Kühles Bier

Kochabend:

09. Februar, 2022 / Simon u. Jürgen S.