



pace



SO SCHMECKT DER ADVENT IM **journalistclub** _

MARONEN-CAPPUCCINO



ZUTATEN:

Für 2 Personen

| | |
|----------------|------------------------|
| 150 g | Marone(n), gegart |
| ½ | Zwiebel(n) |
| 15 g | Butterschmalz/ Butter |
| 1 EL | Zucker |
| 25 ml | Weißwein |
| 200 ml | Gemüse-Brühe |
| 150 ml | Sahne |
| 2 cl | Cognac |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 Messerspitze | Muskat |
| 50 ml | Milch, zum aufschäumen |
| Zimt | |



ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln würfeln und mit Maronen in Butterschmalz anschwitzen
2. Mit Zucker 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze karamellisieren
3. Mit Weißwein & Cognac ablöschen (Optional flambieren)
4. Mit Gemüse-Brühe aufgießen und 15 Min. köcheln lassen
5. Sahne hinzufügen und mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
6. In einem separaten Topf Milch mit etwas Zimt erwärmen und die Milch aufschäumen
7. Suppe anrichten und mit dem Zimt-Schaum garnieren.



Optional kann man auch einige gehackte Maronen als Einlage dazugeben.

