



## MARONISUPPE MIT MANDELN UND TRAUBEN



Für 6 Personen

### ZUTATEN

2 Schalotten  
50 g Knollensellerie  
1 Karotte  
1 EL Butter  
½ EL Zucker  
1–2 TL Currypulver  
300 g vakuumierte, gegarte Maroni  
1 l Gemüsebrühe  
250 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer  
250 g halbierte, kernlose Trauben  
2 EL geröstete Mandelblättchen  
2 EL fein gehackte Blatt Petersilie  
Langpfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Schalotten, Sellerie und Karotte würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Gemüse darin andünsten. Mit Zucker und Currypulver bestreuen und zusammen mit den Maroni anrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Mit Deckel ca. 20 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Fein mixen, Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Suppentassen oder Gläsern servieren. Mit Traubenhälften, Mandelblättchen und Blatt Petersilie bestreuen. Mit etwas Langpfeffer würzen und servieren.