

Maroni-Grog mit Schuss

Für zwei Personen

Für die Maronensuppe (Grog):

80 g vorgek. Maronen	1 kleine Karotte	1 Stange Staudensellerie
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
100 ml Sahne	50 ml Weißwein	2 cl weißer Portwein
300 ml Gemüsefond	4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
3 Zweige Salbei	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

100 ml Sahne	4 cl Rum
--------------	----------

Für die Maronensuppe (Grog):

Die Maronensuppe grob hacken. Karotten schälen und fein hacken.

Sellerie putzen, Fäden ziehen und fein würfeln. Knoblauch und Schalotte abziehen und würfeln. Alles in einem Topf mit schäumender Butter anschwitzen. Kräuter in kleine Bündel zusammenbinden und mit anschwitzen. Maroni dazugeben. Leicht salzen. Mit Weiß- und Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Gemüsefond und Sahne angießen, nochmals um 1/3 einkochen lassen. Rosmarin, Thymian und Salbei herausnehmen und alles im Mixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Suppe zu dick geraten sein, mit Gemüsefond verdünnen und warmhalten.

Für die Fertigstellung:

Sahne, wenn gewünscht, mit etwas Rum steif schlagen.

Die Suppe in Gläser füllen und mit Sahne garnieren.

Cornelia Poletto am 21. Dezember 2023