

Rezept: Vegane Maronisuppe

Zutaten (für 4 bis 6 Personen)

- 500 g Maroni, vorgegart
- 1 Zwiebel
- 40 g vegane Butter oder Margarine
- 250 ml Weißwein
- 750 ml klare Gemüsesuppe
- 125 ml veganes Schlagobers
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Die Zwiebel klein schneiden.

In einen Topf geben. Mit der veganen Butter oder der Margarine und einer Prise Zucker auf mittlerer Stufe anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind.

Mit dem Weißwein ablöschen. Einkochen lassen – circa 10 Minuten. Die Mischung sollte keinen starken Weingeschmack mehr haben.

Die Maroni dazugeben und kurz mitköcheln lassen.

Mit der Gemüsebrühe aufgießen und 30 Minuten köcheln lassen.

Mit einem Stabmixer pürieren, bis die Suppe eine sämige Konsistenz besitzt.

Dann das vegane Schlagobers hinzugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben etwas Muskat dazugeben.

Die Suppe mit frischem Brot servieren.

