



Martel.
Wein geniessen.

Rezept Marronisuppe

vom Restaurant Löwengarten in Rorschach

Matignon

400 gr. Zwiebeln

80 gr. Rübli

40 gr. Sellerie

Zutaten für 4 Personen

10 gr. getrocknete Steinpilze

480 gr. frische oder tiefgefrorene Marroni

13 dl Gemüsebouillon

0,2 dl dunkler Balsamicoessig

etwas Butter zum Abraten

Salz & Pfeffer zum Abschmecken

So wird's gemacht

Gemüse schälen

Matignon in etwas Butter andünsten

Marroni & getrocknete Steinpilze dazugeben und mitdünsten

Ablöschen mit Balsamico

Mit Bouillon aufgiessen

Alles weich kochen, danach fein mixen

Abschmecken mit Salz & Pfeffer

Dazu empfehlen wir

einen würzig-aromenreichen Amarone von Tommasi