



# MARONENSUPPE MIT SCHOKOLADE UND PORTWEIN

## ZUTATEN

Für 4 Personen

### Für die Suppe

1 Zwiebel  
50 ml Portwein  
800 ml Gemüsebrühe  
350 g vorgekochte Maronen  
200 g Pflanzensahne  
50 g gehackte iChoc Almond Orange Schokolade  
etwas Vanille  
1 Msp. abgeriebene Schale einer Bio-Orange  
Salz  
mildes Chilisalz

### Für die Gemüseeinlage

80 g vorgegarte Maronen  
80 g kleine weiße Champignons  
4 Rosenkohlköpfchen  
Salz

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Maronen klein schneiden.
2. Zwiebel in einem mittelgroßen Topf und etwas Rapsöl sehr langsam anbraten (ca. 10 Minuten).
3. Maronen hinzufügen und etwas mitbraten. Mit Portwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Bevor die Flüssigkeit vollständig verkocht ist, mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Währenddessen die Maronen, die Champignons und den Rosenkohl für die Gemüseeinlage kleinschneiden und mit etwas Öl und Salz anbraten.
5. Nun Sahne, Schokolade und Gewürze zur Suppe geben. Die Suppe noch einmal kurz aufkochen lassen und anschließend pürieren.
6. Die Suppe auf 4 Teller verteilen und mit der Gemüseeinlage garnieren. Zur Dekoration eignen sich z. B. Orangenzenen.