



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

### Maronensuppe - Glasfood Fingerfood Partyfood



#### **Einkaufsliste:**

Maronenpüree (Dose, 250 g)

Maronen (vakuumiert)

Kokosmilch (Dose, 450 ml)

Zwiebel, 1

Zitrone, 1 Bio

Chilischote, getrocknet

Sesamöl

Trockener Wermut

Läuterzucker

Pfeffer, Salz

Mineralwasser

ggf. Chilisalz

Erdnusscreme





Sauerrahm



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

## Maronensuppe

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		
 vegetarisch		

### Vorbereitung:

- Zwiebel klein hacken
- Zitronenschale abreiben, Saft auspressen
- Chilischote halbieren und Kerne entfernen
- Läuterzucker herstellen (Zucker und Wasser im Verhältnis 1 : 1 aufkochen, abkühlen und abfüllen)

### Zubereitung:

- Zwiebel mit 1 EL Sesamöl anschwitzen,
- mit 50 ml trockenem Wermut ablöschen,
- Alkohol verdampfen lassen,
- Kokosmilch und Maronenpüree zufügen, pürieren und kurz aufkochen,
- Maronen und Chilischote zufügen,
- mit Salz, Zitronenschale, Zitronensaft und Läuterzucker abschmecken,
- mit Mineralwasser und evtl. Erdnusscreme korrigieren,
- Chilischote entfernen,
- mit einem Klecks Sauerrahm in bauchigen Gläsern servieren

### Dazu passt unabhängig vom Wetter

- ein gut gekühlter feinherber Riesling von der Nahe.