

## Maronisuppe mit Parmaschinken

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

100 g	Zwiebeln
100 g	Rüebli
400 g	Maroni (vorgegart vaccumiert)
2 EL	Oel
70 g	Parmaschinken
800g	Boullion
60 ml	Rahm
1 EL	Kirsch
1 EL	Honig
1 EL	Weissweinessig
	Salz
	Pfeffer schwarz aus der Mühle
	Cayenpfeffer
6	Holzspiessli



### Zubereitung:

Zwiebeln und Rüebli schälen; Zwiebeln fein hacken und Rüebli in feine Streifen schneiden. Maroni hacken, Schinken in Oel kross braten und dann aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln in Bratfett andünsten. Rüebli und Boullion dazugeben und ca. 15 Min kochen die Maroni die letzten 3Min mitkochen.

Suppe pürieren und mit den Gewürzen und Essig abschmecken

Rahm schlagen und Kirsch darunter rühren. Kaltstellen.

Schinkenstücke brechen

Suppe in Schalen anrichten und mit Schinken und Rahm garnieren