

Marronisuppe



Zubereitung

Alle Zutaten der Suppe, ausser Butterflocken und Rahm, in eine Porzellanschale (2/3 GN) geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gerät vorheizen, Dämpfen 100 °C. Porzellanschale in Auflage 2 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 60 Minuten garen. Suppe aus dem Garraum nehmen. Die Suppe in ein hohes Gefäss giessen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Butterflocken und den Rahm zufügen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Bratpfanne auf dem Herd die Brotcroûtons und die Speckstreifen knusprig braten. Die gekochten Eier schälen und in Würfel schneiden. Die Suppe in 4 Tellern verteilen. Brotcroûtons, Eiwürfeli und Speckstreifen darüber verteilen.

Garstufen

Vorheizen - Auflage 260 Minuten | Dämpfen 100 °C

Rezept für 4

Zutaten Suppe

500 g Marroni, geschält,
fein geschnitten
20 g Zwiebeln, fein
geschnitten
½ Knoblauchzehe,
halbiert, Keimling entfernt
1 l Gemüsebouillon, heiss
50 g Butterflocken
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Zutaten Einlage

80 g Brotcroûtons
80 g Speck, in Streifen
2 Eier, gekocht
Erdnussöl und wenig Butter
zum Braten