

Heiße Schokolade von der Marone mit Kakao-Chili-Sahne

Zutaten für 4 Personen

80 g	Butter
1	Zwiebel
400 g	Maronen, geschält und gekocht
1 EL	Mehl
1	Frühlingslauch
100 ml	Weißwein
1l	Gemüsefond
2x 200 ml	Sahne
Etwas	Salz, Pfeffer, Muskat, Tabasco
100g	Bitterschokolade, mind. 80%



Vorbereitung:

Die Zwiebel, die Maronen und den Frühlingslauch klein schneiden. 200 ml Sahne mit Salz und Tabasco abschmecken und aufschlagen. Im Kühlschrank für spätere Verwendung aufbewahren.

Zubereitung:

Das kleingeschnittene Gemüse und die Maronen in einem Topf mit Butter hell anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, umrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Alles leicht einreduzieren lassen. Nun mit dem Gemüsefond auffüllen und für ca. 20 min leicht köcheln lassen. Die weiteren 200 ml Sahne hinzufügen, alles fein mixen und mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp zum Anrichten:

Die Suppe in eine Tasse oder ein Glas füllen, die Chili-Sahne als Haube daraufsetzen und mit Schokolade bestreuen.