

## MARONEN- SUPPE (VEGAN)



**Zutaten:** (für 10 Personen)

**Maronensuppe:**

- 200 g Schalotten, fein gewürfelt
- 600 g Maronen, geschält
- 150 ml weißer Portwein
- 800 ml Gemüsebrühe, zubereitet mit Knorr Professional konzentrierte flüssige Bouillon Gemüse
- 400 ml Flora Professional Plant zum Kochen
- N. B. Mondamin Feine Speisestärke
- N. B. Phase Professional Butter Flavour
- N. G. Salz, Pfeffer, Thymian

**Einlage:**

- 400 g The Vegetarian Butcher No Chicken Chunks
- 100 g gehackte Maronen
- 80 g Granatapfelkerne
- N. B. Phase Professional Butter Flavour

**Zubereitung:**

**Maronensuppe:**

Schalotten in Butter Flavour anschwitzen, Maronen zugeben und mit Portwein ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren lassen. Gemüsebrühe, Kochcreme und Thymian zugeben und köcheln lassen. Thymian entfernen, die Suppe pürieren und ggf. passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf mit angerührter Speisestärke binden.

**Einlage:**

Chicken Chunks in Butter Flavour anbraten. Maronen und Granatapfelkerne zugeben.