

Marroni-Apfel-Suppe

1 EL	Olivenöl	
1	Zwiebel gehackt	andämpfen
2	Äpfel	schälen, Kerngehäuse entfernen, in Würfeli schneiden
400 g	Marroni gefroren	beides in die Pfanne geben und mitdämpfen
3 dl	Most sauer	zugeben, ein wenig einkochen lassen
1	Rosmarinzweig	
5 dl	Bouillon	zugeben, köcheln lassen bis die Marroni weich sind, Rosmarinzweig entfernen, Suppe pürieren
0,5-1 dl	Rahm	zugeben
	Salz, Pfeffer	Suppe nochmals aufkochen und abschmecken, in vorgewärmten Tellern anrichten
einige	Trüffelscheibchen in Öl	in kleine Würfeli schneiden
6	Dörräpfel weich	klein würfeln, auf die Suppe setzen und Trüffel darauf geben
		sofort servieren