# Maronensuppe

1 Zwiebel
0,3 -0,5 Liter Weißwein (nach Geschmack)
1 Kartoffel
1 Packung vorgegarter Maronen (Packung besteht aus 2 kleinen Päckchen, beide nehmen !)
2 Gläser Rinderfond
1 Dose doppelte Kraftbrühe ( ja, ist gepfuscht)
Salz, Pfeffer
1 Schuß Portwein oder Sherry
Sahne nach Geschmack

Zwiebel klein schneiden und mit ein wenig Öl in einem Suppentopf glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, klein geschnittene, geschälte Kartoffel und die Maronen zugeben, Rinderfond und Kraftbrühe
zugeben und leicht einköcheln lassen. Wenn die Kartoffel und die Maronen weich sind mit Pürierstab alles durchquirlen, mit Sherry, Salz, Pfeffer, Sahne ( und vielleicht einem Schuß Sojasauce) abschmecken. Servieren mit einem Klacks Sherrysahne ( Sahne und Sherry gemixt) zugeben.