# Maronisuppe

**Zeit:** 30 Minuten **Schwierigkeit:** mittel

## Zutaten (für 4 Personen)

- **50 g** Butter
- **70 g** Schalotten, klein gewürfelt
- **100 g** Knollensellerie, gewürfelt 50 g Karotten, gewürfelt
- **300 g** Maroni, vorgekocht
- **20 g** Hamburger Speck
- **1** Lorbeerblatt
- **1 TL** getrocknete Steinpilze
- **1 l** Rindssuppe
- **150 ml** Rahm
- **130 g** ProduktеAlma Vorarlberger Bergkäse g.U., 10 Monate gereift
- Salz
- Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- Muskat, gerieben

## Zubereitung

1. Schalotten, Sellerie, Karotten, Maroni, Speck, Lorbeerblatt und Steinpilze in Butter langsam weich schmoren.

2. Mit Rindsuppe und Rahm auffüllen und für ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

3. Speck und Lorbeerblatt entfernen. Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. dazugeben, gut durchmixen und falls gewünscht passieren. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken und heiß servieren.

**Alma Tipp:** Als Einlage passen ausgelassene Speckwürfel, in Butter gebratener Salbei und geschmorte Apfelspalten.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**