

# Einfache Küche für den Mann

Rezeptidee: Coopzeitung  
Probiert und notiert: Hansjörg Brunner



## Marronisuppe mit pikanten Twistern

für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

### SUPPE

½ EL	Butter	
1	Zwiebel	fein gehackt
1 TL	Zucker	
300 g	Marroni tiefgekühlt	aufgetaut
8 dl	Wasser	
1 KL	Gemüsebouillon (Granulat)	
¾ TL	Salz	
1 dl	Vollrahm	
	wenig Pfeffer	
	Paprika	zum Bestreuen

### TWISTER

½	ausgewallter Blätterteig (etwa 25 x 21 cm)
1 ½ TL	Sambal Olek
¼ TL	Salz

### SUPPE

- Butter lassen, Zwiebel andämpfen, Zucker begeben. Ca. 2 Min. mit dämpfen, Marroni dazugeben und kurz weiterdämpfen.
- Wasser + Bouillongranulat dazu giessen, aufkochen dann Hitze reduzieren, zugedeckt etwa 25 Min. köcheln lassen. Suppe pürieren, würzen.
- Rahm flaumig schlagen.
- Suppe anrichten: Rahm darauf verteilen, mit wenig Paprika bestreuen.

### TWISTER

- Teig mit Sambal Olek bestreichen, salzen. Teig quer in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, spiralförmig verdrehen. Twister auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
- Backofen auf 220° C vorheizen. In Backofenmitte ca. 10 Min. Backen. Zusammen mit der Suppe servieren.