Cremige Maroni Pilz Suppe

50–55 Min

Zubereitung

1. Zwiebel und Stangensellerie fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pilze putzen und vierteln.
2. Die Butter in einem großen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze schmelzen lassen. Zwiebel und Stangensellerie hinzufügen und 5 Minuten lang anbraten, bis sie weich sind. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz, etwa 30 Sekunden lang, anbraten, bis er sein Aroma entfaltet.
3. Die Pilze hinzufügen und 5–10 Minuten anbraten, bis sie weich sind, Flüssigkeit abgeben und goldbraun werden. Das Kastanienpüree, den getrockneten Thymian, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und die Brühe hinzufügen und zum Kochen bringen.
4. Die Hitze reduzieren, den Topf abdecken und 20 Minuten lang leicht köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, bis sie glatt und cremig ist.
5. Die Kochsahne unterrühren und weitere 2 Minuten leicht köcheln lassen. Abschmecken und bei Bedarf mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Suppe auf Servierschüsseln verteilen und mit einigen gerösteten Kastanien und Pilzen garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

30 g	Butter
1	Zwiebel
2	Selleriestangen
1	Knoblauchzehe
450 g	Braune Champignons
50 g	Ungesüßtes Maroni Püree
1 TL	Thymian gerebelt
1 l	Hühner- oder Gemüsebrühe
0.5 TL	Speisesalz jodiert
2	Lorbeerblätter ganz
0.25 TL	Pfeffer schwarz gemahlen
150 ml	Kochcreme