



Selymes gombakrémleves gesztenyével

🕒 50—55 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

30 g	Vaj
1 fej	Hagyma
2 db	Szárzeller
1 db	Fokhagyma
450 g	Barna csiperkegomba
50 g	Cukrozatlan gesztenyepüré
1 tk	♦ Kakukkfű, morzsolt
1 liter	Csirke- vagy zöldségalaplé
0.5 tk	♦ Vargányás só zöldfűszerekkel
2 db	♦ Babérlevél, egész
0.5 tk	♦ Feketebors, őrölt
150 ml	Főzőtejszín

- 1 A vöröshagymát és a szárzellert vágjuk apró kockákra. A fokhagymát pucoljuk meg és aprítsuk finomra. A gombát tisztítsuk meg, majd vágjuk negyedekre.
- 2 Olvasszuk fel a vaját egy nagyobb lábasban közepesen magas hőfokon. Adjuk hozzá a vöröshagymát és a szárzellert, majd pároljuk kb. 5 percig, amíg megpuhulnak. Ezután adjuk hozzá a fokhagymát, és pirítsuk még kb. 30 másodpercig, amíg illatozni kezd.
- 3 Adjuk hozzá a gombát, és pirítsuk 5–10 percig, amíg megpuhul, levet enged, majd kissé megpirul. Keverjük hozzá a gesztenyepürét, a szárított kakukkfűvet, a vargányás sót, a borsot és a babérlevelet, öntsük fel az alaplével, majd forraljuk fel.
- 4 Vegyük alacsonyabbra a hőfokot, fedjük le a lábast, és főzzük 20 percig. Ezután vegyük le a tűzről, és botmixerrel turmixoljuk simára, krémesre a levest.
- 5 Keverjük hozzá a főzőtejszínt, majd főzzük további 2 percig alacsony lángon. Kóstoljuk meg, és szükség szerint sózzuk, borsozzuk. Tálaláskor merjük a levest tányérokba, és díszítsük pirított gesztenyével.

