

Für 6 Personen

Maronensuppe mit Pfifferlingen



1 Zwiebel, fein gehackt
3 Stangen Staudensellerie, in feine Scheiben
100 ml Weißwein
500 g Maronen, püriert
1 L Gemüsebrühe
200 ml Sahne
100 g Pfifferlinge
1 EL Blattpetersilie, gehackt
1 Prise Zimt
1 EL Kokosfett
1 EL Butter
Salz, Pfeffer und Muskat

1. Den Grill für direkte und indirekte Hitze mit dem Dutch Oven Einsatz (185°C) vorbereiten.
2. Das Kokosfett im Dutch Oven aufwärmen und Zwiebeln und Sellerie darin anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und danach die Brühe und das Maronenpüree unterrühren. Das Ganze noch einmal unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Suppe etwa 15 Minuten bei indirekter Hitze ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Pfifferlinge in Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
4. Sahne und Zimt zur Suppe hinzufügen, kurz aufkochen lassen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Die Suppe in vorgeheizte Teller geben, Pfifferlinge hineingeben und mit Petersilie bestreuen.