

Champignoncremesuppe

für 6 Personen

Zutaten

300 g Champignons, 40 g Butter, 3
Esslöffel Mehl, 1 kleine Zwiebel, 500ml Brühe, 1,5 Teelöffel Salz,
0,25 Teelöffel weißer Pfeffer, 125 ml süße Sahne, Saft einer 1/4
Zitrone

Zubereitung

1. Champignons putzen, mit dem Pürierstab pürieren oder durch den Fleischwolf drehen
2. Zwiebeln würfeln und in der Butter glasig schwitzen
3. Champignons zugeben und andünsten
4. Mit Mehl bestäuben und währenddessen langsam die Brühe zugeben
5. etwa 15 Minuten gut durchkochen lassen
6. mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken
7. Topf vom Herd nehmen, Suppe jetzt nicht mehr kochen lassen
8. nochmaliges teilpürieren macht die Suppe weicher
9. Sahne unter ständigem Rühren in die Suppe einlaufen lassen
10. nach Belieben gedünstete Champignons als Einlage nehmen.

Zeitbedarf

ca 60 Minuten

