Champignoncremesuppe

Ein köstliches Rezept: feine Champignoncremesuppe mit ganzen Champignons als Einlage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

150 g	Champignons
70 g	Champignons (für die Suppeneinalge)
1 Stk.	Zwiebel
750 ml	Gemüsesuppe
125 ml	Schlagobers
125 ml	Sauerrahm
20 g	Mehl
1 Prise	Muskat
1 EL	Olivenöl
1 TL	Petersilie
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Champignoncremesuppe** zunächst die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und feinblättrig schneiden. Die Champignons für die Einlage nach Belieben halbieren oder vierteln, beiseite stellen. Die Petersilie hacken.

2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel und Champignonblätter darin anrösten. Das Mehl einrühren und hell anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Schlagobers ablöschen. Mit Muskat, Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen. Einmal aufkochen, dann 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

3. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Sauerrahm in einer kleinen Schüssel glatt verrühren und in die nicht mehr kochende Suppe rühren. Die Petersilie und die übrigen Champignons unterrühren und auf dem Herd noch einige Minuten durchziehen lassen.

4. In angewärmten Suppenschalen servieren.

Tipp

Die Champignoncremesuppe kann man zusätzlich mit Schnittlauch verfeinern.