

Champignon-Cremesuppe

Die schmackhafte Champignon-Cremesuppe ist ein feines Suppen-Rezept. Mit unserer Anleitung gelingt die cremige Vorspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

300 g	Champignons (frische)
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
40 g	Butter
2 EL	Mehl
1 l	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
125 ml	Schlagobers (Sahne)
2 Stk.	Eidotter
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für die **Champignon-Cremesuppe** die [Pilze](#) putzen und waschen und blättrig schneiden. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Champignons zirka 5 Minuten andünsten. Einige Pilze für die Dekoration herausnehmen und beiseite stellen. Jetzt mit Mehl stäuben, verrühren und mit etwas Brühe ablöschen. Die restliche Gemüsebrühe zugeben und bei schwache Hitze zirka 15 Minuten köcheln lassen.
2. Die Eidotter mit Schlagobers verquirlen, in die Suppe geben, erhitzen aber nicht mehr zum Kochen bringen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und gehackte Petersilie hinzufügen. Die Champignon-Cremesuppe anrichten und mit den beiseite gelegten Pilzen garnieren.

Tipp