

# 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	<a href="#">Champignons</a>
70 g	<a href="#">Champignons</a> (für die Suppeneinlage)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
750 ml	<a href="#">Gemüsesuppe</a>
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
125 ml	Sauerrahm
20 g	Mehl
1 Prise	Muskat
1 EL	Olivenöl
1 TL	Petersilie
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Schuss	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für die **Champignoncremesuppe** zunächst die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und fein blättrig schneiden. Die Champignons für die Einlage nach Belieben halbieren oder vierteln, beiseite stellen. Die Petersilie hacken.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Champignons darin anrösten und einige für die Einlage beiseitelegen. Zwiebel zugeben und andünsten. 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. Die Champignoncremesuppe in angewärmten Suppenschalen anrichten, mit den angerösteten Champignons garnieren und servieren.

## Tipp

Die Champignoncremesuppe kann man zusätzlich mit Schnittlauch verfeinern.