Cremige Champignonsuppe

Appetit auf eine wunderbar cremige Champignonsuppe? Mit diesem Rezept steht sie ganz schnell auf dem Tisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

250 ml	Schlagobers
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
500 g	Champignons
30 g	Margarine
1 Würfel	Hühnersuppe
1 EL	Mehl (glattes)
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Thymian
0.5 Bündel	Petersilie

Zubereitung

1. Am Beginn für die selbstgemachte **Cremige Champignonsuppe** die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Anschließend die Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Danach die Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken. Als nächstes etwas Margarine in einem Topf heiß werden lassen, die Zwiebel anrösten und die Champignons mit den Thymian beigeben und für etwa für 2 Minuten mitrösten.

2. Danach wenige gebratene Champignons aus dem Topf als Einlage nehmen. Im Anschluss Mehl im Rest der Champignons einrühren und mit Hühnersuppe aufgießen und umrühren, das Ganze 5 Minuten zugedeckt kochen lassen.

3. Nachträglich Schlagobers zum Kochen dazugeben und mit einem Stabmixer zu einem feinen Püree machen. Danach nochmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nachwürzen. Die cremige Champignon-Suppe mit Einlage servieren.

Tipp

Als Dekoration geschlagenen Schlagobers auf die Cremige Champignonsuppe geben.