

Einfache Champignoncremesuppe

Die einfache Champignonsuppe ist eine cremige Pilzsuppe mit vollem Aroma. Frische Champignons, Zwiebeln und Schlagobers ergeben eine köstliche Suppe aus der Alltagsküche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

300 g	Champignons (frische)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
1 l	Gemüsebrühe
300 ml	Vollmilch
75 g	Weizenmehl
75 ml	Schlagobers
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butterschmalz (oder Öl zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für die **einfache Champignoncremesuppe** die Pilze sorgfältig putzen und bei Bedarf kurz mit einem feuchten Tuch reinigen. Anschließend in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Danach die Champignons hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren goldgelb anbraten, bis sie ihr volles Aroma entfalten. Eventuell einige Pilze für die Deko beiseitelegen. Die Gemüsebrühe sowie 200 ml Milch zugießen und die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.
3. Das Mehl mit der restlichen Milch klümpchenfrei verrühren und anschließend unter ständigem Rühren in die **Suppe** einfließen lassen. Nun die Suppe mit einem Stabmixer oder Standmixer fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

4. Das Schlagobers einrühren, die Suppe nochmals etwa 2 Minuten leicht köcheln lassen und anschließend nochmals kurz aufschäumen oder fein pürieren. Zum Schluss mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken und die Champignoncremesuppe heiß servieren.

Tipp

Die Champignon-Cremesuppe schmeckt besonders gut mit frisch gehackter Petersilie, Schnittlauch oder etwas Thymian. Knuspriges Baguette, oder geröstete Brotwürfel passen hervorragend dazu.