Pilzcremesuppe

Die köstliche Pilzcremesuppe schmeckt nicht nur mit frische Steinpilze im Herbst. Sie wird auch das ganze Jahr über gerne mit Champignons zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

200 g	(Champignons, Steinpilze, Austernpilze)
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Öl
750 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Mehl
50 ml	Schlagobers
50 ml	Milch
50 ml	Weißwein
1 EL	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für die **Pilzcremesuppe** die Gemüsebrühe in einem Kochtopf aufkochen. Die Zwiebel schälen und hacken. Die frischen Pilze waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

2. Öl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebel dünsten. Die Pilze hinzugeben und ca. 2 Minuten anbraten. Mit Mehl stäuben und weitere 2 Minuten braten, danach mit der heißen Gemüsebrühe aufgießen und bei geringer Hitze ca. 8 Minuten köcheln lassen.

3. Die Milch und Schlagobers zur Suppe geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit dem Weißwein und Zitronensaft abschmecken, salzen und pfeffern.

Tipp

Wer möchte kann die Pilzcremesuppe noch mit getrocknete Pilze und Kräuter garnieren.