

Pilzmischcremesuppe

Wenn es mal schnell gehen muss, ist die Pilzmischcremesupe genau das Richtige. Zusätzlich werden bei diesem Rezept frische Kräuter verarbeitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk. Zwiebel
4 TL Mehl (griffig)
1 l Wasser
8 TL Pilzmischpulver
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Stk. Zitronenschale (Menge je nach Geschmack)
260 ml Sauerrahm
1 TL Petersilie

Zubereitung

1. Die herzhafe **Pilzmischcremesuppe** ist in einigen Handgriffen zubereitet und schmeckt als Hauptgang und Vorspeise.
2. Die Zwiebel abziehen und fein zerhacken, dann in einer Pfanne mit heißem Fett anschwitzen.
3. Das Mehl einrühren, bis eine leichte Einbrenne entstanden ist. Wasser/klare Brühe in die Pfanne geben. Nun das Pilzmischpulver dazugeben und verrühren.
4. Abschließend salzen, pfeffern und nach Geschmack den Abrieb einer Zitrone hinzugeben. Mit Sauerrahm vermengen und für rund 20 Minuten köcheln lassen.
5. Vor dem Anrichten Petersilie frisch hacken und die Suppe damit garnieren.

Tipp

Die Pilzmischcremesuppe schmeckt hervorragend in der kalten Jahreszeit.