

# Champignoncremesuppe



## Zutaten für vier Personen:

350 g Champignons (brutto)  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
30 g Butter  
1 geh. EL Mehl  
150 ml trockener Weißwein  
500 ml Hühnerbrühe (2 geh. TL Brühpulver)  
300-400 ml Vollmilch  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
Cayennepfeffer  
frisch gehackte Petersilie (optional)

1. Champignons putzen, dabei die Füße leicht einkürzen. In feine Scheiben schneiden, pro Person und Teller ca. 6 Scheiben für Dekoration zurücklegen.

2. Zwiebel und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. In ca. 30 g Butter in einer beschichteten Pfanne zusammen mit den nochmals gehackten Champignonscheiben etwa 5-8 min andünsten, dann mit Mehl bestäuben und gut durchrühren. Wein und Brühe aufgießen und 15 min mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

3. Masse in einen höheren Topf umfüllen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Milch zugießen, nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken.

4. Suppe auf die Portionsteller verteilen, mit je ca. 6 Champignonscheiben und mit frisch gehackter Petersilie dekorieren.

## Hinweise:

Anstelle der Schalotte kann man ca. 2 EL sehr fein gewürfelte Haushaltszwiebel nehmen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Suppen, Pilze, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 01.02.2021