

Champignon- cremesuppe

4 Personen



Suppen
Karte Nr. 7

2



Champignon- cremesuppe

Suppen
Karte Nr. 7 **2**

Vorbereitungszeit 20 Min. · Kochzeit 20-30 Min.

500 g Champignons
1 Eßl. Butter
1 Zwiebel
1 Eßl. Mehl
1 Glas Weißwein
 $\frac{3}{4}$ l Milch
 $\frac{1}{10}$ l Sahne
Salz, weißer Pfeffer
etwas Zitronensaft
evtl. 1 Bund Schnittlauch

Mit frischem Weißbrot
servieren.

1. Champignons waschen, putzen und 8 Pilze beiseite legen. Die anderen fein hacken, Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, beides in 1 Eßl. Butter bei kleiner Hitze 10 Min. dünsten.

2. Mehl anstäuben, mit Wein ablöschen. Heiße Milch anschütten, kurz aufkochen und alles durch ein Sieb streichen. Bei kleinster Hitze warm halten.

3. 8 Champignonköpfe in feine Scheiben schneiden, in heißer Butter wenden und anbraten, bis sie leicht gefärbt sind.

4. Suppe mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen, die steifgeschlagene Sahne unterheben und die Suppe mit den gebratenen Pilzen garnieren. Nach Geschmack mit Schnittlauchröllchen bestreuen.