

Champignon-Creme-Suppe

Rezept für 2 Personen

Zutaten

- 400g Champignons
- Etwas Butter
- 1 Prise Zucker
- Etwas Zitronensaft
- 1 Zwiebel
- 100 ml Sahne
- 500 ml Wasser mit 1 EL Gemüsebrühe
- Petersilie
- Pfeffer, Muskat
- Brot für Croutons

Zubereitung

1. Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in 1 EL Butter glasig dünsten.
2. Die Champignons in Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln geben. Erneut 1 EL Butter dazugeben. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Pilze kleiner werden.
3. Die Petersilie fein hacken und zu den Pilzen geben. 1 Prise Zucker dazugeben.
4. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Nochmals erhitzen und anschließend pürieren.
5. Nach Wahl alles glatt pürieren oder ein paar Champignonstücke größer lassen.
6. Mit Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Eventuell noch etwas Salz hinzufügen.
7. Für die Brotcroutons erneut ganz viel Butter oder Olivenöl erhitzen, das Brot in Würfel schneiden und im Fett knusprig anbraten. Mit Pfeffer, Salz und Kräutern würzen.