Champignoncremesuppe

Kategorie: Suppe
Zubereitungszeit : 40 min
Portionen: 4

Zutaten:

- 500 g Champignons
- 1 Schalotte
- 1 Lauchstange
- 1 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 750 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL frisch gehackte Petersilie

Beschreibung:

1. Die Pilze putzen, feucht abreiben und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Lauch zugeben und 2 Minuten mit schmoren.
2. Dann die Pilze zugeben und 5 Minuten schmoren. Den Topf vom Herd nehmen, das Ganze mit 1 EL Mehl bestäuben. Brühe und Milch angießen, den Topf wieder auf den Herd stellen und die Suppe etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dabei öfter umrühren.
3. Die Sahne mit dem restlichen Mehl verquirlen und die Suppe damit unter Rühren andicken, anschließend weitere 5 Minuten köcheln. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschlagen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Notizen: