

Cremige Champignon Suppe

Zutaten:

400 g Champignons, 1 Zwiebel, 20g Butter, 2 EL Mehl, 500 – 600ml Gemüsebrühe 2 EL Schmand, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat und frische Kräuter für die Garnitur

Zubereitung:

Die Zwiebel klein schneiden und in der Butter glasig andünsten. Die Champignons in kleine Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln geben. Das ganze auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten weiter dünsten. Mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen. Im Anschluss das Mehl hinzufügen und gut unterrühren. Mit der Gemüsebrühe ablöschen (ca 1/2 Liter). Alles kurz aufkochen lassen. Den Schmand in kleinen mengen dazugeben und gut verrühren. Nochmals abschmecken. Wem das Süsschen zu dick ist kann jetzt den Rest der Brühe dazu geben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Guten Appetit!