

## Champignoncremesuppe

by Andreas - Sonntag, Mai 31, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/champignonscremesuppe/>



Wenn es mal wieder schnell gehen muss. Diese Suppe kann man auch sehr gut kalt essen. Allerdings sollten auch dann die gebratenen Champignons immer heiß und kross direkt aus der Pfanne kommen.

**500 gr. braune Champignons**  
**2 Schalotten**  
**1 EL Zitronensaft**  
**¼ TL geriebene Zitronenschale**  
**5 EL Butter**  
**1 EL Mehl**  
**100 ml Weißwein**  
**600 ml Gemüsebrühe**  
**125 ml Sahne**  
**1 EL gehackte Petersilie**  
**Pfeffer**  
**Salz**

450 gr. Champignons und die Schalotten grob hacken und mit 3 EL Butter in einem Topf anbraten. Dann das Mehl beifügen und anschwitzen. Mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe auffüllen und ca. 15 Minuten bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel köcheln. Nun die geriebene Zitronenschale und

die Sahne begeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Weitere 10 Minuten köcheln lassen. Dann pürieren. Die restliche Butter und die verbliebenen in Scheiben geschnittenen Champignons in einer Pfanne braten und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Suppe in Suppenteller füllen und mit den gebratenen Champignons und gehackter Petersilie garnieren.

**Weitere Empfehlungen:**

**Kalte spanische Mandelsuppe**

[Genau das Richtige für heiße Sommertage. Eine gute Alternative zum allseits so beliebten Gazpa...](#)

**Butternuss- und Nussbutter-Suppe**

[Dieses Rezept stammt von Hugh Fearnley-Whittingstall \(Butternut and nut butter soup\) und ist ni...](#)

**Indische Linsensuppe mit Belugalinsen**

[Eine beliebte indische Suppe, die meist mit roten Linsen gemacht wird. Ich mag es aber nic...](#)



---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station