

Pilzcreme- suppe

mit sautierten
Champignons



ZUTATEN für 4 Personen:

600 g Pilzmischung (TK),
2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel,
500 ml Brühe, 250 ml Riesling,
200 ml Sahne, 2 EL Butter,
1 EL Mehl, 1 EL Honig,
1 EL Schnittlauch,
½ TL Majoran, 1 Prise Salz,
frisch gemahlener Pfeffer
Für die Champignons:
4 Champignons, 1 EL Sonnen-
blumenöl, ½ TL Salz
1 Prise getrockneter Thymian

ZUBEREITUNG:

1. Sowohl Zwiebel als auch Knoblauch schälen, grob zerkleinern und in Butter glasig dünsten. Die Pilzmischung dazugeben.
2. Alles kräftig schmoren und mit Honig, Majoran, Salz und Pfeffer würzen.
3. Mehl unterrühren, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Mit Brühe aufgießen, kurz aufkochen und für 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die Champignons in Scheiben schneiden und in Sonnenblumenöl knusprig anbraten. Erst am Ende mit Salz und Thymian würzen.
5. Im Anschluss die Suppe mit Sahne verfeinern und fein pürieren.
6. Zum Schluss mit Schnittlauch abrunden und zusammen mit den knusprigen Champignons servieren.