

Cremige Champignonsuppe

Ein Rezept von: snoopy



Zutaten für 4 Personen

Champignon: 350 g Zwiebel: 2 kleine Knoblauch: 4 Zehe

Öl: 4 EL

Sahne zum Kochen: 150 ml

Salz: eine Prise Pfeffer: eine Prise Chilipulver: eine Prise

Zubereitung

Eine cremige Champignonsuppe, einfach unwiderstehlich.

Schritt: 1

Champignons waschen, etwa 100g davon in dünnere scheiben schneiden , die restliche 250 g einfach vierteln. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und in kleinere würfeln schneiden.

Man nimmt einen Topf und erhitzt 2 EL Öl.

Zwiebel und Knoblauchzehe goldbraun anbraten und die 250 g Champignons (geviertelten), Salz Pfeffer und Chilipulver dazugeben. Auf mittlerer Stufe etwa 10 Minuten braten und danach gibt man die 150ml Sahne dazu - regelmäßig umrühren. Nach etwa 2-3 Minuten gibt man 1,2L kochendes Waser (oder Gemüsebrühe) dazu und kocht es für weitere 10 Minuten.

Schritt: 2

In der Zwischenzeit kann man die 100 g Champignons in einer Pfanne goldbraun braten.(6-8 Minuten).

Schritt: 3

Jetzt können wir den Inhalt im Topf kräftig pürieren.

Die gebratenen Champignon Scheiben (aus der Pfanne) dazugeben und für weitere 5 Minuten köcheln. Lasst es Euch schmecken