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