



CHAMPIGNON-CREMESUPPE

FÜR VIER PORTIONEN WIRD BENÖTIGT:

- 400 G CHAMPIGNONS
- 2 KL. ZWIEBELN
- 750 ML GEMÜSEBRÜHE
- 4 EL BUTTER
- 4 EL MEHL
- 250 ML SAHNE
- SALZ
- PFEFFER
- PETERSILIE

ZUBEREITUNG:

1. CHAMPIGNONS PUTZEN UND KLEINSCHNEIDEN. ZWIEBELN FEIN HACKEN. BRÜHE ANRÜHREN UND ERHITZEN.
2. 2 EL BUTTER IN EINEM TOPF ZERLASSEN. DARIN ZWIEBELN UND $\frac{3}{4}$ DER CHAMPIGNONS ANBRATEN. PETERSILIE HINZUFÜGEN UND ALLES BEISEITESTELLEN.
3. IN EINEM ZWEITEN TOPF DIE RESTLICHE BUTTER ZERLASSEN, MEHL HINEINSTÄUBEN UND ETWAS ANSCHWITZEN. MIT HEIßER BRÜHE ABLÖSCHEN UND UNTER RÜHREN KURZ AUFKOCHEN LASSEN. SAHNE UND ZWIEBEL-CHAMPIGNON-GEMISCH HINZUGEBEN UND GUT UNTERRÜHREN. MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN.
4. ALLES PÜRIEREN.
5. RESTLICHE CHAMPIGNONS ALS EINLAGE IN DIE SUPPE GEBEN UND FÜR EIN PAAR MINUTEN ZIEHEN LASSEN.

