

Champignoncremesuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 65 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weißwein	1 Sechzehntel
Weizenmehl (glatt)	30 g
Zitronen	½ Stk.
Champignons	200 g
Butter	50 g
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Achtel
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	3 Viertel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Champignons putzen, fein schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

(Trick: In eine Schüssel mit Wasser etwas Mehl geben und die Champignons nur kurz darin schwänken - das Mehl hilft dabei die Pilze von der Erde zu befreien und die Pilze werden nicht unnötig lange im Wasser ausgelaugt.)

30 g Butter in einem Topf erhitzen, Pilze darin dünsten.

Aus der restlichen Butter und dem Mehl eine helle Einbrenn zubereiten und diese mit der Suppe und dem Weißwein ablöschen. Gedünstete Pilze zugeben.

Dotter und Sahne gut vermischen und in die Suppe gießen. - Die Suppe wird so gebunden. Abschmecken und servieren.

Guten Appetit!TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1341-Champignoncremesuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at