

Einfache Champignoncremesuppe



Zutaten:

- 300 g Champignons (frisch)
- 1 Zwiebel (klein)
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 300 ml Milch
- 75 g Weizenmehl
- 75 ml Sahne
- Butterschmalz (oder Öl zum Anbraten)
- Zitronensaft (etwas)
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 17 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 27 Minuten

Zubereitung:

1. Putze die Champignons, schäle die Zwiebel und schneide beides in kleine Stücke.
2. Erwärme Butterschmalz in einem großen Topf. Dünste die Pilze und die Zwiebel darin goldgelb an.
3. Gib die Gemüsebrühe und 200 ml der Milch hinzu und lass die Suppe für 15 Minuten köcheln.
4. Verrühre das Mehl in der restlichen Milch und gib es unter beständigem Rühren zur Suppe. Nun kannst du die Champignoncremesuppe pürieren, bis sie cremig ist.

5. Gib dann die Sahne hinzu, koche sie für 2 Minuten mit und püriere die Suppe schaumig.
6. Schmecke sie mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft ab.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

