

Champignon Creme, hausgemacht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das ganze Jahr über; immer wieder ein aromatischer Genuss

Zutaten

- 500 ml Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe Instant
- 250 g große Champignons, geputzt, gesäubert
- 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 El Pflanzenöl
- 50 g Butter
- 1 gehäufte El Mehl
- 400 ml Sahne
- 100 ml Creme fraiche
- Etwas Zitronenabrieb
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Für die Einlage 4 schöne Champignons in nicht zu dünne Scheiben schneiden und in brauner Butter braten.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die restlichen Champignons in Scheiben schneiden und auf großer Flamme mit den Zwiebeln scharf in Pflanzenöl anschwitzen.

Schritt4

Ev. austretenden Fond einkochen, mit Mehl bestäuben, kurz mit schwitzen lassen. Mit der Fleischbrühe aufgießen, ca. 5 min. kochen lassen.

Schritt5

Alles mit dem Stabmixer pürieren. Sahne und Creme fraiche dazu geben, noch einmal aufstoßen lassen.

Schritt6

Mit der kalten Butter auf mixen, mit etwas Zitronenabrieb, Knoblauchsatz und Zitronenabrieb abschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen portionieren, die gebratenen Champignonscheiben und frisch gehackten Schnittlauch darüber geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** hausgemacht, passt in viele speisenfolgen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champignon-creme-hausgemacht/>