



# 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/>