

## Champignoncremesuppe

für 4 Personen



*Kann auch als Basis für Semmelknödel mit Pilzragout verwendet werden!*

**Tip:** An dessen Stelle kann aber auch eine Mehlbrenne mit 1 EL Margarine 2 EL Mehl, ½ l Milch und ½ l Wasser erzeugt werden, welche mit 3 TL Gemüsebrühe 1 TL Zucker und ½ TL Salz aufgepeppt wird!

### **Zutaten**

1 Päckchen Champignons- oder Waldpilzsuppe  
250 g Champignons oder Pfifferlinge  
60 g Margarine  
1 Zwiebel gewürfelt (2 x 2 mm)  
Rosmarinzweig  
Pfeffer gemahlen  
¼ TL Salz  
½ TL Zucker  
1 TL Suppen-Instantpulver  
Saft einer ½ Zitrone oder  
0,1 l trockenen Weißwein  
0,2 l Sahne  
Soßenbinder  
Petersilie gehackt

### **Zubereitung**

- 1.** Gewürfelte Zwiebel mit Margarine in einen großen Topf geben und etwas andünsten
- 2.** Geputzte Pilze in Scheiben (Suppe) oder in 1/4 schneiden, mit Rosmarinzweig den Zwiebeln zugeben und weiter dünsten
- 3.** Suppe nach Kochanleitung mit kaltem Wasser anrühren und dann Pilzgemüse zugeben und aufkochen
- 4.** Saft einer halben Zitrone, etwas geriebene Zitronenschale, ½ TL Zucker, gehackte Petersilie, 0,2 l Sahne, etwas Salz und frisch gemahlener Pfeffer zugeben – abschmecken

Die Konsistenz sollte leicht cremig sein, ggf. etwas Soßenbinder zugeben und Aufkochen.

**Tipp:** Eine Champignoncremesuppe mit frischen Semmelknödel ist eine vorzügliche Mahlzeit!

*Die Suppe kann auch aufgewärmt werden, hierzu empfiehlt es sich jedoch die gekochten, jedoch kalten Semmelknödel vorher in Scheiben zu schneiden und mit der Suppe auf kleiner Flamme zu erwärmen. Eventuell einen Spritzer frischen Zitronensaft und etwas Wasser zugeben.*

Peter Prestele