

FrISChe Champignonsuppe von Beat Schmid

Mengen für 10 Personen

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, etwa acht Minuten dünsten, bis sie goldbraun sind. Mit zunehmender Bräune häufiger rühren. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln und Schalotten zugeben und zwei bis drei Minuten weich dünsten. Das Mehl einrühren und weitere zwei Minuten dünsten. Wein oder Sherry zugeben und kräftig rühren. Ein Viertel der Pilze beiseite stellen, die restlichen Pilze in den Topf geben. Die Hitze reduzieren, abgedeckt 20 Minuten garen lassen. Gelegentlich umrühren.

Die Suppe leicht abkühlen lassen und mit dem Pürierstab glatt pürieren.

Die restlichen Pilze, Sahne und Petersilie einrühren. Fünf Minuten bei geringer Hitze erwärmen, mit Zitronensaft abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Suppe im Teller mit einem Klecks saurerer Sahne oder Crème fraîche garnieren.

200 g Butter

3500 g Champignons, in Scheiben geschnitten

5 Zwiebel(n), fein gehackt

5 Schalotte(n), fein gehackt

125 g Mehl

10 EL Wein, weiß, oder Sherry

7 1/2 Liter Gemüsebrühe

750 ml süße Sahne

10 EL Petersilie, frisch ,gehackt

Zitronensaft, frisch

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

20 EL saure Sahne oder Crème fraîche zum garnieren