MEIN GENUSS



Pilzsuppe



It’s a match!

Unser getrocknetes Würzkraut Petersilie verfeinert besonders Suppen mit einem fein-würzigen Aroma.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Butter in einen großen Topf geben und die gewürfelte Zwiebel bei schwacher Hitze dünsten, bis die Zwiebelwürfel karamellisieren.
2. Anschließend den Knoblauch fein reiben, zu den Zwiebeln geben, einrühren und 1 bis 2 Minuten mitdünsten.
3. Pfanneninhalt mit dem Weißwein ablöschen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis der Wein vollständig verdampft ist.
4. Das Mehl einrühren, dann die Gemüsebrühe hinzugeben und die Suppe zum Kochen bringen. Die sollte sich durch das Mehl nun etwas verdickflüssigen.
5. Die Pilze putzen und je nach Größe in Scheiben schneiden oder vierteln. Die zerkleinerten Pilze zum Topfinhalt hinzugeben und bei hoher Hitze 15-20 Minuten sautieren, bis die Pilze gar sind. Dabei häufig umrühren.
6. Danach die Suppe mit einem Pürierstab mixen, bis sie eine weiche, cremige Konsistenz aufweist.
7. Zum Schluss die Sahne und die Kräuter in die Pilzsuppe unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten

1.5 EL Butter
0.5 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1.5 EL Olivenöl
450 g Pilze (Champignons, Pfifferlinge)
100 ml Weißwein
44 g Mehl
1500 ml Gemüsebrühe
1 Becher Sahne
5 EL Thymian
5 EL Petersilie
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 13.05.2027.