



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 verdunstet 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 17.11.2026.