



Pilzsuppe

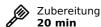


It's a match!

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







Zubereitung

- Die Butter in einen großen Topf geben und die gewürfelte Zwiebel bei schwacher Hitze dünsten, bis die Zwiebelwürfel karamellisieren.
- Anschließend den Knoblauch fein reiben, zu den Zwiebeln geben, einrühren und 1 bis 2 Minuten mitdünsten.
- Pfanneninhalt mit dem Weißwein ablöschen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis der Wein vollständig verdampft ist.
- Das Mehl einrühren, dann die Gemüsebrühe hinzugeben und die Suppe zum Kochen bringen. Die sollte sich durch das Mehl nun etwas verdickflüssigen.
- 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.
- Danach die Suppe mit einem Pürierstab mixen, bis sie eine weiche, cremige Konsistenz aufweist.
- 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 02.05.2026.