



# 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 15.08.2026.