

# Feine Pilzcremesuppe

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Pilze

1 EL Öl

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Mehl

9 dl Wasser oder Bouillon

1 dl Rahm

Salz, Pfeffer

Schnittlauch oder Petersilie

Pilze mittelfein schneiden, im heißen Öl anbraten. 1 EL voll entnehmen und für die Dekoration beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauch hacken, zu den Pilzen geben und weiter dünsten. Mit dem Mehl bestäuben, mit Wasser oder Bouillon ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Rahm zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals erhitzen. Zum Servieren mit Schnittlauch oder Petersilie und den beiseite gestellten Pilzen garnieren.

Tipp:  
Die Suppe vor dem Servieren mit gerösteten Brotwürfeln bestreuen.

