

## Champignoncremesuppe

### 2-3 Portionen

- 1 Tüte Champignoncremesuppe
- 200 g Champignons
- 1 Ei Butter
- Etwas weißer Balsamico
- 300 ml Sahne/Milch gemischt oder Crème fraiche
- 200 ml Wasser
- 1 mittelgroße Knoblauchzehe
- Schnittlauch oder Petersilie fein geschnitten
- Evtl. 1 Schalotte, fein gehackt
- Evtl. 50 ml Weißwein (dann nur 150 ml Wasser)

Falls Schalotten verwendet werden, diese in kleine Würfel schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Schalottenwürfel reingeben und glasig werden lassen. Dann die Champignons dazugeben und braten. Sollten die Pilze Wasser ziehen, einfach sie in einem Sieb abseihen (Dieser Vorgang muss evtl. wiederholt werden, die Pilze in der Pfanne müssen ziemlich trocken sein). Den Pilzsaft aufheben. Die Pilze zurück in die Pfanne geben, braun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Knoblauch dazupressen (oder vorher in kleine Würfel schneiden und dann dazugeben).

Sahne/Milchgemisch (oder Creme fraiche) und Wasser in einem Topf aufkochen und das Suppenpulver mit einem Schneebesen in die kochende Flüssigkeit einrühren. Den abgeseihten Pilzsaft dazugeben. Nun den Weißwein (falls Weißwein gewünscht) dazugeben. Wird die Suppe zu dick, kann sie mit Wasser verlängert werden. Einen Schuss weißen Balsamico reingeben und probieren. Die gebratenen Champignons in die Suppe geben und mit gemahlenem Pfeffer würzen.

Der Schnittlauch oder die Petersilie können gerne zum Schluss mit in die Suppe gegeben oder als Garnitur zum bestreuen verwendet werden. Besser schmeckt es allerdings, wenn man den Schnittlauch 1-2 Minuten vor dem Servieren in die Suppe gibt.

**Hinweis:** Champignons nicht waschen, sondern, falls sie schmutzig sind, mit einem Pinsel oder Küchenpapier säubern. Werden sie gewaschen, saugen sie sich mit Wasser voll und werden, statt gebraten, gekocht.

*(mitgeschrieben bei einem Kochkurs für Anfänger im Landgasthaus zur Traube, Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)*