

Champignoncremesüppchen mit Brezeln

Hierfür kann man jede Art von Brot verwenden, Bauernbrot, Weißbrot, sogar Brezeln, die der Suppe einen besonderen Geschmack geben. Denn mit der Brotsorte verändert sich jeweils der gesamte Charakter des Süppchens.



Zutaten

- (Für vier Personen)
- 1 große Zwiebel
- 250 g Champignons
- 2 EL Butter
- 2 Brezeln (oder 3 Scheiben Bauernbrot)
- 5 Petersilienstengel
- ½ l Brühe
- 200 g Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Chilipulver
- Zitronenschale
- etwas Zitronensaft

Außerdem

- 1 dicke Scheibe Bauernbrot für Croûtons
- 2 EL Butter zum Braten
- etwas Petersilie
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung

- Gewürfelte Zwiebeln und in Scheibchen geschnittene Champignons in etwas Butter andünsten. Eine kleine Tasse davon herausnehmen und beiseite stellen.
- Die gewürfelten Brezeln (oder das Brot) zufügen und mitdünsten. Mit Brühe auffüllen und zugedeckt 20 Minuten köcheln.
- Sahne angießen, erneut zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer, Chili, Muskat, etwas Zitronenschale und Zitronensaft würzen.
- Mit dem Mixstab die Suppe absolut glatt pürieren(Bild 15). Falls die Konsistenz zu dick erscheint, mit einem Schuss Brühe verdünnen und mit dem Mixstab nochmal schön aufschäumen.
- Für die Croûtons die Brotscheibe ohne Rinde in grobe Stücke zupfen, in heißer Butter langsam knusprig rösten, am Ende feingehackte Petersilie unterrühren und kurz mitrösten.

- In Suppentassen anrichten, die beiseite gestellten Pilze gerecht verteilen.
Zum Schluss Croutons darauf verteilen.