



Mischpilzsuppe

Rezept für 4 Personen

40 gr	Bratbutter
1	Zwiebel fein gehackt
1	Knoblauchzehe gehackt
30 gr	Röst-Mehl
6 dl	Wasser
2 Würfel	Gemüsebouillon
300 gr	Mischpilze klein gewürfelt
1.8 dl	Saucenrahm
	Salz, Pfeffer
1 dl	Schlagrahm
4 Zweige	Petersilie gehackt

Die Hälfte der Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und kurz glasig dünsten.

Röstmehl gut untermischen, die Hälfte des Wassers (kalt) mit dem Schwingbesen gut einrühren, restliches Wasser und die Bouillon dazugeben.

Mindestens 20 Minuten, unter gelegentlichem umrühren, leicht kochen lassen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen, die Pilze zugeben und braten bis alle Flüssigkeit eingekocht ist, beiseite stellen.

Die Pilze in die Suppe geben und 5 Minuten mitkochen. Saucenrahm dazu rühren, die Suppe abschmecken.

Suppe auf Teller verteilen, mit 1 EL Schlagrahm garnieren und mit Petersilie bestreuen, sofort servieren.