



Pilzsuppe

Rezept für 4 Personen

40 gr	Butter
2	Zwiebeln gehackt
400 gr	Mischpilze gewürfelt
2 Würfel	Gemüsebouillon
	Paprika, Pfeffer
2 Zweige	Thymian
8 dl	Wasser
2 EL	Mehl
1 dl	Milch
2 dl	Sauerrahm
1 Bund	Schnittlauch geschnitten

Die Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln dazugeben und kurz glasig dünsten. Pilze zugeben und gut mitdünsten.

Bouillonwürfel und die Gewürze zu den Pilzen geben und mit Wasser ablöschen.

Auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen.

Mehl, Milch und Sauerrahm gut verquirlen. Mischung in die Suppe geben und ca. 1 Minute kochen lassen. Die Thymianzweige entfernen, abschmecken.

Schnittlauch auf die Teller verteilen, Suppe darüber geben und sofort servieren.