

Rezept

# Schwammerlsuppe

Ein Rezept von Schwammerlsuppe, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Pilze der Saison (Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons etc.)	<b>1</b> Zwiebel
<b>2 EL</b> Mehl	<b>1 EL</b> Öl
½ Bund Petersilie	<b>1 l</b> Rinderbrühe
Salz	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>125 g</b> Crème fraîche	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden, Zwiebel schälen und würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anrösten, Zwiebelwürfel zugeben und kurz mitdünsten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren 1 Min. weiterrösten.
2. Mit Rinderbrühe aufgießen und umrühren. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. Knoblauch schälen und würfeln. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. offen köcheln lassen. Crème fraîche einrühren. Abschmecken, anrichten und mit Petersilie bestreuen.