

# Champignoncremesuppe

Rezept von Stefan Dadarski

## **Zutaten:**

400 g Champignons  
2 EL Öl  
1 EL Butter  
2 Schalotten oder 1 Zwiebel  
1 EL süßer Senf  
2 EL Mehl  
0,1 l Weißwein l Gemüsebrühe  
200 g Schlagsahne  
Salz, Pfeffer  
Spritze Zitrone  
Petersilie zum Bestreuen

## **Zubereitung:**

Die Pilze ohne Wasser säubern und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Das Flexi-Röhrelement einsetzen und die Cooking Chef auf maximale Temperatur (140 °C) und minimaler Geschwindigkeit kurz erhitzen.

Das Öl hineingeben, kurz erhitzen und die Champignons leicht anbraten. Herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

In dem Bratenansatz die Butter bei 120 °C und minimaler Geschwindigkeit auflösen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit dem Senf verfeinern.

Das Mehl hineingeben, kurz anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und den abgetropften Pilzfond hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Gegebenenfalls die Konsistenz mit gekochtem, gestampftem Gemüse oder passierten Kartoffeln variieren.

Kurz vor dem Servieren die Pilze hinzugeben und noch ein letztes Mal aufkochen lassen. Eventuell pürieren. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen.