

Ungarische Pilz-Suppe

Für 4 Portionen:

500g frische Pilze	1 große Zwiebel, gewürfelt	2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Butter	1 EL Paprikapulver	1 TL Thymian
1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	1 TL Zucker
750 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne	1 EL Mehl
2 EL Zitronensaft	Petersilie	

Die Pilze in dünne Scheiben schneiden und die Zwiebel sowie den Knoblauch fein hacken. Falls eine cremige Suppe gewünscht wird, einen Teil der Pilze pürieren.

In einem großen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Die Zwiebel hinzufügen und etwa 5 Minuten anbraten, bis sie weich und goldbraun wird.

Den Knoblauch hinzufügen und für 1-2 Minuten weiterbraten, bis er duftet.

Die Pilze in den Topf geben und gut umrühren. Sie werden zuerst Wasser abgeben, aber weiter braten lassen, bis sie das meiste Wasser abgegeben haben und leicht gebräunt sind. Paprikapulver, Thymian, Salz, Pfeffer und Zucker hinzufügen und gut umrühren, damit die Gewürze sich gleichmäßig verteilen.

Die Brühe dazugießen und alles zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Suppe für etwa 20 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen gut vermischen.

Nachdem die Suppe gut gekocht hat, die Sahne hinzufügen und nochmals gut umrühren. Wenn eine dickere Suppe gewünscht ist, zu diesem Zeitpunkt auch einen Esslöffel Mehl einrühren, um die Konsistenz zu verfeinern.

Den Zitronensaft hinzufügen und die Suppe nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

NN am 11. März 2025