

Pilz-Creme-Suppe mit Champignons

Für 4 Portionen

1 kg braune Champignons	2 Schalotten	100 g Butter
100 g trockener Weißwein	1 l Gemüsebrühe	150 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer	4 Stiele Kerbel	

Backofen auf 120°C Umluft vorheizen. 300 g Champignons putzen, mit Küchenpapier abreiben, Stielansätze abschneiden. Pilze in hauchdünne Scheiben schneiden, nebeneinander auf 2 mit Backpapier belegten Backblechen verteilen und für 1 Stunde im Ofen knusprig trocknen lassen.

Restliche Pilze putzen, Stielenden abschneiden und Pilze vierteln. Schalotten fein würfeln. Eine große Pfanne erhitzen und Pilze ohne Fett darin rundum rösten. Butter und Schalotten zugeben und alles noch 4 Minuten andünsten, mit Wein ablöschen, kurz einkochen lassen. Brühe angießen und 15 Minuten köcheln lassen.

Sahne leicht cremig aufschlagen. Suppe mit einem Stabmixer sehr fein pürieren und anschließend durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passierte Suppe erneut erhitzen, bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben. Sahne unterheben und die Suppe mit dem Stabmixer kurz aufschäumen.

Getrocknete Champignons aus dem Ofen nehmen und 2 Minuten abkühlen lassen. Kerbelblättchen abzupfen. Suppe auf Schalen verteilen und mit den knusprigen Champignons und Kerbel garnieren.

NN am 05. November 2025