

## Champignon-Rahmsuppe



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : '' });
```

**Champignon-Rahmsuppe** zählt wohl zu den beliebtesten Suppengerichten. Es gibt für Pilzfreunde kaum ein leckereres Süppchen, das Magen und Seele wärmt. Sie schmeckt buttrig samtig und ist voller natürlicher Aromen. Die Suppe ist zu jeder Jahreszeit ein voller Genuss!

### Zutaten

- 250 g Steinchampignons, gebürstet, gesäubert
- 1 Tütchen getrocknete Champignons, gestoßen
- 200 g Zwiebeln in Scheiben
- 1/2 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 50 g kalte Butter
- 150 ml trockener Weißwein

- 600 ml Geflügelbrühe
- 200 ml Sahne
- 2 El Weizenmehl
- 125 ml Creme fraiche
- 2 El Schnittlauch
- Salz, etwas Cayennepfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gesäuberten Champignons mit Stiel in Scheiben schneiden, 4 Köpfe zurück lassen. Mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in etwas von der Butter Butter scharf farblos anschwitzen und der Geflügelbrühe, Sahne, Creme fraiche und dem Weißwein aufgießen. Gestoßene Pilze zufügen, würzen, ca. 10 min. köcheln lassen und mit dem Stabmixer pürieren.

### Schritt2

Mit der kalten Butter aufschäumen und mit 1 MSP. Cayenne abschmecken. Die Champignonköpfe in Scheiben in Butter anbraten. In vorgewärmten Suppentassen - oder Tellern anrichten, Champignonscheiben obenauf und mit Schnittlauch bestreut,, sofort servieren.

## Champignons

Der Kulturpilz wurde erstmals in 1750 in Frankreich angebaut. Daher kommt auch der Name „Champignon“ der übersetzt einfach nur „Pilz“ bedeutet. Lange galten Champignons als rare Delikatesse!

Die Pilzgattung zählt auch zu den beliebtesten der deutschen Küche. Dadurch, dass der Champignon ein Kulturpilz ist, wird er das ganze Jahr über gezüchtet und ist damit auch rundum die Uhr zugänglich. Die Möglichkeiten in der Küche können somit vollkommen ausgeschöpft werden: kochen, braten, grillen, dünsten, schmoren oder zum rohen Verzehr. Es gibt fast nichts, was man mit Champignons nicht anstellen könnte.

### Braune Champignons

Braune Champignons, auch Walchampignons genannt, haben einen feinen Duft und ein nussiges Aroma. Sie haben normalerweise eine mittlere Größe und besitzen einen geschlossenen Hut.

### Weißer Champignons

Die weißen Champignons, auch Wiesenchampignons genannt, unterscheiden sich abgesehen von der Färbung nur kaum von der braunen Sorte. Sie sind lediglich etwas milder im Geschmack und haben einen etwas höheren Wasseranteil. Jedoch sind Größe und Form identisch.

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Gebundene Suppen, Pilzgerichte, Schnelle Rezepte, Suppen, Warme Vorspeisen **Zutaten:** Butter, Champignons, Creme Fraiche, Knoblauch, Sahne, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champignon-rahmsuppe/>