

Champignon-Crèmesuppe

Zutaten für 4 Personen:

500 g Champignons in feinen Scheiben

1/2 Zwiebel

30 g Butter

40 g Mehl

1 dl Weisswein

1 l Gemüsebouillon

2 dl Saucenrahm

1 Teelöffel Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln fein hacken und in der Butter glasig dünsten, dann die Champignonsscheiben zugeben und kurz mitdünsten. Nun das Mehl darüber streuen und sofort mit dem Wein ablöschen. Die Bouillon begeben und ca. 20 Minuten leicht kochen lassen. Den Rahm begeben und nochmals ca. 2 Minuten köcheln lassen. mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



En Guete



Kuhn Champignon AG, Alpsteinstrasse 56, 9100 Herisau Tel: 071 3537777; Fax: 071 3537776

Produktionsbetrieb: Fullerfeld, 5324 Full-Reuenthal Tel: 056 2675757; Fax: 056 2675756

www.kuhn-champignon.ch - info@kuhn-champignon.ch