

Bayrische Schwammerlsuppe



800 g gemischte Pilze
aus dem Wald schmeckt's am Besten
1 EL Butter
1 große Zwiebel(n)
1 Bund Suppengrün
1 EL Weizenmehl
100 ml Sahne
1,2 Liter Gemüsebrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Bund Petersilie
ggf. 1 Schluck Weißwein

Hacke die Zwiebel und das Suppengrün grob. Putze die Pilze und schneide sie in dünne Scheiben.

Erhitze die Butter in einem Topf. Dünste zunächst die Zwiebeln und dann das Suppengemüse bei mittlerer Hitze an. Erhöhe dann die Hitze und brate die Schwammerl für einige Minuten stark an. Gib das Mehl dazu. Dann löschst du mit Sahne und Gemüsebrühe ab, reduzierst von starker auf mittlere Hitze und lässt deine Suppe ca. 10 Minuten bei gekipptem Deckel und unter gelegentlichem Umrühren köcheln.

Die Suppe ist nun fast fertig. Schmecke sie nun mit Salz und Pfeffer ab. Falls du möchtest, kannst du nun noch mit einem Schluck Weißwein verfeinern. Dekoriere alles mit gehackter Petersilie. Reiche Brot dazu.

Guten Appetit!