

Gebundene Champignoncremesuppe



Gebundene Suppe

Nachdem gestern die Spargelcremesuppe so gut schmeckte und ich heute noch dringend braune Champignons, die schon ein wenig muffig rochen, verbrauchen musste, entschied ich mich, die Suppe in ähnlicher Weise, aber eben mit einer anderen Hauptzutat zuzubereiten. Wie auch bei der Spargelcremesuppe kann man die Champignoncremesuppe auch mit Sahne zubereiten, ich verwendete jedoch auch wieder zwei Eigelbe. Leider erhält man nicht wie bei der Spargelcremesuppe eine solch schöne gelbe Farbe, aber das liegt verständlicherweise an der Natur der ... braunen Champignons.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g braune Champignons
- 400 ml Gemüsefond
- 2 Eigelbe

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.

Zwei Champignons in Scheiben schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Champignonscheiben darin kräftig anbraten. Herausheben und auf einem Teller beiseite legen. Restliche ganze Champignons in der Butter anbraten. Fond hinzugeben und alles zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab die Champignons im Topf pürieren. Topf vom Herd nehmen, die Suppe soll nicht mehr kochen, die beiden Eigelbe hinzugeben und mit dem Schneebesen verquirlen. Dann eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Champignonscheiben in die Suppe geben und darin erhitzen. Alles in einen tiefen Suppenteller geben und servieren.