

# Rezept April 2015 - Pilzcremesuppe mit Brezelchips

Suppe



## Zutaten für 6 Personen

50 g	Getr. Butterpilze (WL)	½ Bund	Petersilie
1	Zwiebel	2	Brezeln
50 g	Butter	(3-4	Frische Champignons)
1 EL	Mehl		
1 l	Gemüsebrühe		Veganer ersetzen die Butter
	Salz, Pfeffer		und die Sahne mit Alsan und
100 ml	Sahne		Sojasahne
	Saft und Abrieb einer ½		
	Zitrone		

## So geht's

1. Getrocknete Pilze ca. 15 Min. in Wasser einweichen, dann durch ein feines Sieb abschütten, Einweichwasser aufheben.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln, in Butter anschwitzen, abgetropfte Pilze dazugeben, so lange dünsten bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
3. Mit Mehl bestäuben, mit heisser Gemüsebrühe und Pilzwasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze 15 Min. köcheln lassen.
4. Die Sahne hinzufügen, alles aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und mit Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Brezeln in dünne Scheiben schneiden, die frischen Pilze ebenso. In Butter beides anbraten und auf Spieße aufspießen oder als Einlage in die Suppe geben. Mit Petersilie bestreuen und servieren.