Feine Pilzcremesuppee

Kategorien:	Vorspeisen, Suppen/Eintöpfe
Land / Stil:	Österreich / gelingt leicht
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

- 200 g Champignons
- 50 g Shiitake-Pilze
- 100 g Staudensellerie
- 1 kleine Zwiebeln
- 1 EL Butter/Margarine
- Salz
- Pfeffer
- 1 lgehEL Mehl
- 75 g Schlagsahne
- 2 TL Gemüsebrühe
- 5 EL Weißwein
- rosa Beeren
- Petersilie

Zubereitung

1.

Pilze putzen, evtl. waschen und klein schneiden. Sellerie putzen, waschen und fein schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

2.

Pilze im heißen Fett ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Zwiebel mitbräunen, würzen. Mehl darüber stäuben, anschwitzen. Gut 3/4 l Wasser, Sahne und Brühe einrühren. Alles aufkochen und ca. 8 Minuten köcheln. Nach ca. 5 Minuten Sellerie und Wein zufügen. Suppe abschmecken. Mit zerstoßenen rosa Beeren und Petersilie garnieren.