Champignoncremesuppe mit Kerbel

Kategorien: Suppen/Eintöpfe
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

150 g frische Champignons
0.75 l Fleischbrühe
0.13 l Sahne
2 Eigelb
100 g frischer Kerbel
30 g Mehl
2 Sch Toastbrot
30 g Butter
1 TL Zitronensaft
gemahlene Muskatnuss
Salz

Zubereitung

Die Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. ¾ der Butter in einem Topf erhitzen und die Champignons darin andünsten. Mit dem Mehl abstäuben und kurz mit anrösten. Das Ganze mit der Fleischbrühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Sahne mit dem Eigelb verrühren und langsam unter die Suppe rühren. Die Suppe darf nicht mehr kochen. Mit Salz, Muskat und dem Zitronensaft die Suppe abschmecken. Den Kerbel waschen und mit einem Wiegemesser oder einem normalen, großen Messer fein hacken. Die Hälfte des Kerbels mit in die Suppe geben und ziehen lassen. Die Toastscheiben in feine Würfel schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldgelb anrösten. Die Suppe in Tellern anrichten und in die Mitte einige Brotwürfel geben. Diese wiederum mit dem restlichen Kerbel bestreuen.