

# Champignon-Rahm-Suppe

## Für 4 Portionen

1 kg Champignons    2 Schalotten    4 Stangen Zwiebellauch  
Weißwein             $\frac{1}{2}$  L Sahne       1 L Geflügelbrühe

Champignons heiß anbraten, Schalottenwürfel und geschnittenen Zwiebellauch dazugeben mit Weißwein und Geflügelbrühe auffüllen. 1/3 Liter einkochen und zum Schluss die Sahne dazugeben. Im Mixer alles gut durchmischen und servieren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014