

Ungarische Pilzsuppe

500 g frische Pilze	1 große Zwiebel, gewürfelt	2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Butter	1 EL Paprikapulver	1 TL Thymian
1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	1 TL Zucker
750 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne	1 EL Mehl
2 EL Zitronensaft	Petersilie	

Die Pilze in dünne Scheiben schneiden und die Zwiebel sowie den Knoblauch fein hacken. In einem großen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Die Zwiebel hinzufügen und etwa 5 Minuten anbraten, bis sie weich und goldbraun wird. Knoblauch hinzufügen und für 1-2 Minuten weiterbraten, bis er duftet.

Die Pilze in den Topf geben, weiterbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Paprikapulver, Thymian, Salz, Pfeffer und Zucker hinzufügen und gut umrühren.

Die Brühe dazugießen und alles zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Suppe für etwa 20 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen gut vermischen.

Sahne hinzufügen und nochmals gut umrühren.

Den Zitronensaft hinzufügen und die Suppe nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

NN am 02. Januar 2025