Weihnachtliche Pilzsuppe mit Croutons

Zutaten:

- [ ] 1 Stück Zwiebelbaguette
- [ ] 1 Zitrone
- [ ] 1 weiße Zwiebel
- [ ] 1 rote Zwiebel
- [ ] 200 gr Saure Sahne
- [ ] 500 ml Schlagsahne
- [ ] 250 gr Shitake Pilze
- [ ] 250 gr Austernpilze
- [ ] 250 gr Champignons
- [ ] 1/2 Bund Dill
- [ ] 1/2 Bund Petersilie
- [ ] 250 ml Gemüsefond
- [ ] Paprikapulver
- [ ] Zimt
- [ ] Salz
- [ ] Pfeffer
- [ ] Olivenöl

Diese Küchenutensilien solltest du
idealerweise für dieses Gericht besitzen:

Topf, Pfanne, Messer, Pürierstab, Schüssel

Weihnachtliche Pilzsuppe mit Croutons

Anleitung:

Schritt 1: Die gesamten Pilze putzen und mit dem Messer hacken. Topf auf mittlerer Hitze vorheizen. Etwa 4/5 der Pilze mit etwas Olivenöl in den Topf geben und anschwitzen lassen. Zwiebeln würfeln und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer sowie Paprikapulver würzen. Eine kleine Prise Zimt hinzufügen und anschließend köcheln lassen.

Schritt 2: Nach etwa 5 min. die Zitrone halbieren und den Saft der halben Zitrone dazugeben. Nach etwa 2 weiteren Minuten mit Gemüsefond ablöschen und die Sahne dazugeben. 10-15 Minuten auf mittlerer Hitze kochen lassen.

Schritt 3: Eine Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlerer Hitze vorheizen. Das Zwiebelbaguette in etwa 1-2cm dicke Würfel schneiden. Die Baguette Würfel zusammen mit den übrigen Champignons in der Pfanne langsam rösten bis es eine schön goldbraune Farbe angenommen hat.

Schritt 3: Nach dem köcheln können wir die gesamte Masse mit einem Pürierstab glatt pürieren. Sobald die Masse cremig ist geben wir etwa eine Handvoll gehackte Petersilie dazu und rühren diese unter. Zum Schluss servieren wir unseren Croutons, etwas saurer Sahne und einem Stück Dill.

Guten Appetit!