

Feine Pilzcremesuppe

Zubereitet mit: Knorr

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 10 g getrocknete Steinpilze
- 2 Töpfe KNORR Bouillon Pur Huhn
- 500 g Champignons
- 60 g Schalotten
- 3 EL Öl
- 2 EL Mehl (20 g)
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 150 ml Kochcreme mit pflanzlichen Fetten (15% Fett)
- Pfeffer

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	919 kJ
Energie (Kilokalorien):	220 kcal
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4 g
Kohlenhydrate:	7 g
davon Zucker:	2,3 g
Ballaststoffe:	3,8 g
Eiweiß:	6,7 g
Salz:	3 g

Zubereitung

1. Steinpilze abbrausen und abtropfen lassen. 1/2 l (500 ml) Wasser in einem Topf aufkochen. 1 Topf Knorr Bouillon Pur Huhn einrühren. Steinpilze darin ca. 15 Minuten einweichen.

2. Inzwischen Champignons putzen, feucht abreiben und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Öl portionsweise in einem Topf erhitzen. Champignons portionsweise darin anbraten und herausnehmen. Schalottenwürfel in der letzten Portion mitbraten. Gebratene Champignons, bis auf 2 EL, wieder zufügen. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Steinpilze mit Bouillon unter Rühren zugießen. 1/2 l (500 ml) Wasser zugießen und aufkochen. Den übrigen Topf Knorr Bouillon Pur Huhn einrühren. Alles ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

3. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

4. Pilze in der Bouillon pürieren. Kochcreme zugießen und aufkochen. Suppe mit Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten. Mit übrigen Pilzen garnieren und mit Schnittlauch bestreuen.

Tipps zu diesem Rezept

Reichen Sie gebratene Polenta zur Suppe. Dazu den Maisgrieß in Knorr Bouillon Pur Huhn garen, ca. 1 cm dick auf ein Brett streichen und abkühlen lassen. Polenta in breite Streifen schneiden und in Butter goldbraun braten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen