

Champignon-Cremesuppe



Leckeres Cremesüppchen

Die erste meiner Kreationen.

Weiße, große Champignons.

Unterstützt mit etwas Aubergine, die ja an sich in etwa die gleiche Konsistenz hat wie Champignons.

Abgelöscht mit viel Riesling.

Verfeinert mit Sahne.

Fein püriert. Lecker!

Champignon-Cremesuppe



19. Januar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Suppe](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

30 Minuten

Gesamtzeit

40 Minuten



Zutaten

- 10 große, weiße Champignons
- 1/2 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 1 kleine, rote Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Riesling
- 300 ml Sahne
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 50 g Bauchspeck
- Petersilie
- Olivenöl

Anleitung

1. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
2. Bauchspeck in sehr kleine Würfel schneiden.
3. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin anbraten. Mit Riesling ablöschen. Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.
5. Kurz vor Ende der Garzeit Speck in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten sehr kross und knusprig braten.
6. Petersilie kleinwiegeln.
7. Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Suppeabschmecken.
8. Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.
9. Mit den Speck-CROUTONS und Petersilie garnieren.
10. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Aubergine,

Bauchspeck,

Champignon,

Croutons,

Petersilie,

Rießling,

Sahne

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/19/champignon-cremesuppe/>