

Pfifferling-Creme-Suppe

Beitrag von „Meike.“ vom 16. September 2009 16:26

Von meiner Omma: simpel und schmeckt super:

Pfifferlinge und rote Zwiebeln klein hacken und scharf anbraten, 1/4 Liter Weißwein dazu, schmoren lassen, dann, je nach Geschmack, 1/4 bis 1/2 liter Wasser, Salz, Pfeffer, etwas Gemüsebrühe und zwei - drei Becher Sahne, köcheln lassen, wenn gewünscht Pürierstab rein oder de "Bröckchen" einfach so lassen, ggf noch etwas andicken. Frische Petersilie und Kerbel und geschlagene Sahne oben drauf...