



## Weißweinkräutersuppe

### Zutaten:

1 000 g Champignons (mit hellen Lamellen, ansonsten wird die Suppe zu bräunlich)  
2 Esslöffel Butter  
Salz, Pfeffer  
2 Esslöffel Mehl  
300 ml Weißwein; Empfehlung Weißburgunder feinherb  
750 ml Gemüsebrühe  
1/2 Topf Basilikum  
1 Bund Schnittlauch  
500 ml Sahne

### Zubereitung:

Kräuter waschen und grob hacken.  
Champignons putzen, waschen, vierteln, gegebenenfalls achteln. Butter in einen Topf geben, Champignons zufügen und anbraten (sie sollten nicht braun werden, da ansonsten die Farbe der Suppe unschön wird). Mit Salz und Pfeffer würzen. 1/3 der Champignons zur Seite stellen.  
Restliche Champignons mit Mehl bestäuben.  
Mit Weißwein und Brühe ablöschen. Kräuter zufügen und die Suppe 5 Minuten kochen; anschließend pürieren. Sahne zufügen und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Übrige Champignons separat erwärmen und direkt auf den Suppenteller geben. 200 ml Suppe je Portion herausgeben.

**Tipp:** Bei den Kräutern kann man variieren. Die Suppe schmeckt im Frühjahr auch sehr gut mit frischem Kerbel sowie Schnittlauch und Basilikum.