

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Pilzsuppe - Geißholzer Sunntigssuppe

Stichworte: Pilze, Schweiz, Suppe, Gemüse

1	Essl.	Butter,			Pfeffer,
1	Dose	gemischte Pilze (gehackt),	1,50	Liter	Fleisch- oder Gemüsebrühe,
1		Zwiebel (fein gehackt),	4	Essl.	Sauerrahm, Schnittlauch
1	Essl.	Mehl,			-(geschnitten)
		Salz,			

Zwiebel und Pilze in der Butter dünsten.

Mehl darüber stäuben und gut miteinander vermischen.

Langsam die Brühe dazugießen und 15 Minuten köcheln lassen.

Rahm darunter heben.

Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.