

Cremige Hühnersuppe mit Pilzen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

300 g Hühnerbrustfilet
2 Esslöffel Butter
3 Knoblauchzehen
300 g Champignons
3 Möhren
2 Selleriestangen
1 Zwiebel
1 Esslöffel Olivenöl
30 g Mehl
1 l Hühnerbrühe
1 Lorbeerblatt
100 ml Sahne
1/2 Bund Petersilie
1 Zweig(e) Rosmarin
2 Teelöffel frischer Thymian
1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer

In diesem Suppentopf schwimmen neben zartem Hühnchen noch jede Menge Pilze, Kräuter und Sahne. Das Ergebnis? Aromatisch, cremig und so lecker! Also schnell die Schälchen holen, auffüllen, Löffel rein und diese perfekten Zusammenstellung genießen!

- 1 -

Hühnchen mit Salz und Pfeffer würzen und in Stücke schneiden.

- 2 -

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Hühnchenstücke ca. 3 Minuten anbraten, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

- 3 -

Sellerie in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Zitrone auspressen.

- 4 -

Butter im selben Topf schmelzen. Knoblauch, Pilze, Zwiebel, Möhren und Sellerie ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Thymian und Zitronensaft dazugeben und 1 weitere Minute braten.

- 5 -

Mehl zum Gemüse geben und unter Rühren ca. 1 Minute erhitzen. Mit Hühnerbrühe ablöschen. Hühnchenstücke und Lorbeerblatt hinzufügen und unter stetigem Rühren 5 Minuten köcheln lassen.

- 6 -

Petersilie fein hacken. Rosmarinnadeln vom Zeig zupfen. Sahne unter die Suppe rühren und 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Petersilie und Rosmarin bestreuen.