

# Rosmarin-Champignon Suppe



Zutaten bereitstellen.

**Rezept ergibt ca. 1,3 Liter**  
**Zubereitungszeit ca. 110 Minuten**



Zutaten vorbereiten: Rosmarinblätter abstreifen, Butter und Öl abmessen, Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden, Champignons putzen, würfeln



Butter und Öl im Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel zufügen.



Schalottenwürfel glasig andünsten.



Champignonwürfel zufügen und rundum anbraten.



Rosmarinnadeln unterheben und kurz mit anbraten.



Mit Fond ablöschen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Temperatur aus. Danach mit geschlossenem Deckel für mind. 1 Stunde zur Seite stellen.



Fond durch ein feines Sieb in einen anderen Topf abgießen. Gemüse dabei nicht ausdrücken oder passieren. Gemüse kann entsorgt werden.



Sahne zum Fond geben und unter Rühren aufkochen. Köcheln lassen bis die Suppe etwas reduziert ist. Mit Gewürzen abschmecken, heiß servieren.



Dazu passt frisches Baguette. Etwas ganz Besonderes wird es mit gebratenen Garnelen- oder Geflügelspießchen.