Champignoncremesuppe mit Altbrot und Koriander

Zwei Dinge sind für den Geschmack der Suppe wichtig: Die Champignons und das Altbrot müssen angeröstet werden, damit sie gute Aromen entwickeln. Dann sollte die Suppe mit einer guten, aber nicht zu salzigen Bouillon gekocht werden. Die Himalaya-Bouillon von Nahrin ist da eine sehr gute Wahl. Das geröstete Altbrot liefert nicht nur feine Röstaromen, sondern macht die Suppe auch ganz schön sämig.

Zutaten (2 Teller)

200g	Champignons
40g	weisses Altbrot (Baguette)
1	kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
1/2Tl	Koriander gemahlen
5dl	milde Bouillon (Himalaya von Nahrin)
1/2Tl	Zitronensaft
5cl	Vollrahm
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Champignons und Altbrot in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Champignons, Altbrot und Zwiebel zusammen in Bratbutter anrösten bis eine feines Röstaroma aus der Pfanne steigt. Knoblauch zugeben kurz mitrösten. 3dl Bouillon dazugiessen, mit Koriander würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe pürieren. Vorsicht beim Pürieren mit dem Stabmixer: Wenn der Mixer Luft ansaugt, schwappt die Suppe über den Pfannenrand. Vorteilhafter geht das Pürieren im

Mixglas von sich.

Suppe in die Pfanne zurückgiessen, Zitronensaft und Vollrahm zugeben, mit Pfeffer abschmecken und ca. 5 Minuten leicht kocheln lassen.

Für die Dekoration 1-2 Champignons und eine Scheibe Baguette würfeln und in Bratbutter leicht anrösten (Croûtons).

Chamipgnons und Croutons für die Dekoration