

Pilzsuppe von moserliv

Mengen für 10 Personen

Pilze zuerst heiss anbraten und raus, erst dann Zwiebeln dunsten und anschliessend Pilze retour in die Pfanne

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_ITKU120801_0152A-40-de

100 g Schalotte	5 Stk. für 29 P.
750 g Pilze	3 min andämpfen
1.0 Stück Zitronen	auspressen, 5 EL Saft für 29 P.
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 dl Vollrahm	Steif schlagen und darunter ziehen