



# PILZSUPPE

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

## ZUTATEN

- 1 mittlere Zwiebel
- 200 g Champignons
- 20 g Butter zum Anschwitzen
- 20 g Mehl
- 150 ml Milch
- 200 ml Gemüsebouillon
- 50 g Sauerrahm
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Zwiebel fein schneiden und in Butter hell anschwitzen. Klein geschnittene Champignons begeben und ca. 3 Minuten hell mitschwitzen. Mit dem Mehl «bestäuben» und gut verrühren.

Milch und Gemüsebouillon hinzugeben und 2 Minuten unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze köcheln. Mit den Gewürzen und Sauerrahm abschmecken. Nun mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die Masse durch den Kisag Trichter & Sieb direkt in den Kisag Whipper 0.5 L passieren. Am besten eignen sich der Kisag Whipper Professional oder Thermo.

Eine Bläserkapsel einführen und 8-10 mal kräftig schütteln.

*Freude am Kochen!*