

Niederfinower Senfsuppe		
<p>Die Zwiebel in der Butter goldgelb anschwitzen und anschließend die in Stücke geschnittenen Pilze zufügen. Alles durchschwitzen lassen und mit der Brühe und eventuelle dem Einweichwasser der Pilze auffüllen. Senf, Salz und Pfeffer in die Suppe geben und aufkochen lassen. Dann 10 - 15 min leicht köcheln lassen. Abschließend die Sahne einrühren, nochmals abschmecken und die Kräuter zufügen.</p>		<p>Zutaten für 4 Portionen: $\frac{3}{4}$ Liter Rinderbrühe 1 Zwiebel(n), fein gehackte 1 TL Schnittlauch 1 TL Petersilie 2 EL Senf, grober (Niederfinower) 1 EL Senf (Dillsenf) 1 EL Butter 4 EL Sahne 60 g Pilze, frische Waldpilze oder 15 g getrocknete Steinpilze</p>
<p>Arbeitszeit: ca. 10 Min. Kochzeit: ca. 4 Minuten</p>		