

## Cremige Pilz-Brie-Suppe

Man nehme für 8 Portionen:

2 EL Olivenöl	
20 g Butter	
5 Schalotten	halbieren, pellen würfeln
5 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in feine Scheiben schneiden
600 g rosa Champignons	blättrig schneiden
1000 ml Gemüsebrühe	
250 ml trockenen Rotwein	
60 ml Malt Whisky	
2-3 Zweige Thymian	Blättchen von den Stielen zupfen
400 ml Sahne	
300 g Brie [Camembert]	in kleine Stücke schneiden
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Olivenöl und Butter in eine heiße Pfanne geben. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen und glasig dünsten. Champignons zugeben und bei kleiner bis mittlerer Hitze garen.
- Gemüsebrühe, Rotwein, Whisky und Thymian zugeben, aufkochen und auf etwa die Hälfte reduzieren.
- Die Sahne erhitzen und den Brie darin auflösen. Bei Bedarf den Pürierstab zu Hilfe nehmen. Die Brie-Sahne-Mischung dann zur Suppe geben.
- Die Suppe mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken.