Zwiebelsuppe

Die Zwiebelsuppe ist als feine Vorspeise bekannt, kann aber auch als leichtes Hauptgericht gegessen werden. Ein schönes Rezept für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

450 g	Zwiebel
1 l	Rindsuppe (oder Wasser)
250 ml	Weißwein
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Lorbeerblätter
14 Stk.	Pfefferkörner
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
8 Stk.	Wacholderbeeren
14 Stk.	Senfkörner
1 Prise	Thymian (getrocknet)
80 g	Butter
4 Scheiben	Weißbrot
4 Scheiben	Käse

Zubereitung

1. Um die **Zwiebelsuppe** zuzubereiten, zunächst die Zwiebeln schälen und in feine längliche Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb anschwitzen. Sobald die Zwiebeln weich gegart sind, Weißwein und Rindsuppe dazugeben.

3. Backofen auf 180 Grad Oberhitze anheizen. Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Senfkörner in ein Tee-Ei füllen und in die Suppe hängen. Etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, dann das Tee-Ei mit den Gewürzen entfernen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

4. Während die Suppe kocht, den Käse auf die Weißbrotscheiben legen und diese dann im heißen Backofen überbacken, bis der Käse beginnt zu schmelzen.

5. Die fertige Zwiebelsuppe in kleinen Suppenschalen anrichten, die Käsetoasts dazu servieren.

Tipp

Als Einlage in die Zwiebelsuppe sind kleine Semmelknödel sehr gut geeignet.