



Zwiebelsuppe mit Brezenscheiben - 4 Personen, 1/2 Stunde

1

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in möglichst dünne Scheiben schneiden. 20 g Butter und das Öl in einem breiten Topf erhitzen und die Zwiebelscheiben darin bei mittlerer Hitze langsam bräunen.

2

Mit Portwein und Weißwein ablöschen, einköcheln lassen und mit der Rindersuppe aufgießen. Lorbeerblätter, Zitronenschale und Knoblauch einlegen und die Suppe bei milder Hitze 6-8 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Mit Majoran, Salz und Cayennepfeffer herzhaft abschmecken. Lorbeerblätter, Zitronenschale und Knoblauch wieder entfernen.

3

In der Zwischenzeit die Laugenstangen in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in der restlichen Butter von beiden Seiten kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

4

Die Suppe mit der Petersilie bestreuen und mit den Brezenscheiben servieren. Je nach Geschmack kann man die Brezenscheiben zuerst in den Suppenteller legen und dann mit der heißen Suppe begießen oder sie erst ganz zum Schluss auf die Suppe legen, damit sie schön kross bleiben.

5

Die Suppe kann auch als überbackene Zwiebelsuppe serviert werden. Dafür die Brezenscheiben weglassen. Aus 4 Scheiben Toastbrot Kreise von Tassengröße ausstechen, die

ZUTATEN

- 500 g Zwiebeln
- 60 g Butter
- 1 EL Öl
- 50 ml weißer Portwein
- 100 ml Weißwein
- 1 l klare Rindersuppe (ersatzweise Geflügelbrühe)
- 2 Stück Lorbeerblätter
- 1 Streifen Zitronenschale
- 1 Scheibe Knoblauch
- getrockneter Majoran
- Salz
- Cayennepfeffer
- 150 g Laugenstangen (vom Vortag, ohne Salz)
- Salz
- 2 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)

Suppe in Suppentassen füllen, das Toastbrot darauflegen. Je 1 EL geriebener Bergkäse daraufstreuen und die Suppe unter dem heißen Backofengrill auf der untersten Schiene etwa 5 Minuten goldbraun überbacken.

REZEPT - ZWIEBELROSTBRATEN