

Zwiebelsuppe



Christian Gaspar
Küchenmeister



ZUTATEN FÜR 4 PERS.

Suppe

1000 g	Zwiebel in ¼ Ringe geschnitten
80 g	Butterschmalz
6 cl	Cognac oder Weinbrand
100 ml	Weißwein
20 g	Mehl
1500 ml	Gemüsefond oder Rindsuppe
3 Stk.	Knoblauch
1 EL	Balsamicoglace
100 ml	Dunkle Grundsauce (nicht unbedingt notwendig)
1 KL	Paprikapulver
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Majoran
	Lorbeerblatt

Käsecroutons

Weißbrot
Käse gerieben

ZUBEREITUNG

Suppe

Die geschnittenen Zwiebel in Butterschmalz langsam dunkel rösten, Knoblauch zugeben und kurz mitrösten. Die Zwiebel mit Cognac und Weißwein ablöschen und mit Paprikapulver paprizieren.

Anschließend mit Mehl stauben und mit Fond oder Suppe auffüllen. Die Suppe gut durchkochen lassen, Gewürze begeben und zum Schluss abschmecken.

Die Suppe mit Grundsauce und Glace vollenden.

Käsecroutons

Die Croutons langsam im Ofen goldbraun backen.

Anmerkung

Schnittlauch passt hervorragend als Garnitur.

Gutes Gelingen!