



Rheinland-Pfalz
isst besser



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

ZWIEBELSUPPE

6 Portionen

Zutaten:

- 400 g Zwiebeln
- 1 Nelke
- 1 Lorbeerblatt
- 100 g Käse aus der Region
- 1 Esslöffel Mehl
- 3 Esslöffel Rapsöl
- Salz
- Gemüsebrühe

So wird's gemacht:

Die Zwiebeln von Kopf und Fuß befreien, dann halbieren und schälen. Nun je nach Größe der Zwiebeln in feine Halb- oder Viertelringe schneiden. Nehmen Sie einen ausreichend großen Topf, erhitzen Sie darin die Butter und rösten die Zwiebeln hellbraun und fast gar an. Nun bestäuben Sie die Zwiebeln unter Verwendung eines kleinen Siebs mit Mehl, rühren öfters mal um und lassen das Mehl mitrösten. Nach ca. 10 Min. gießen Sie eine Gemüsebrühe dazu. Fügen Sie nun die Nelke und das Lorbeerblatt hinzu. Würzen Sie mit Salz. Die Suppe sollte nun bis zu 30 Minuten leicht köcheln. Schmecken sie noch einmal ab.

Dazu gibt es klassisch Brot-Croutons und Käse. Dazu das Brot in 1x1 cm Stückchen schneiden und in einer Pfanne in Butter von allen Seiten kross anbraten.

Sowohl den Käse grob reiben und auf die Suppe streuen als auch die Croutons. Fertig!