



Zwiebelsuppe

Zutaten für 4 Portionen

- » 800g Zwiebeln
- » 1 dünne Stange Lauch
- » 2 Zweige Rosmarin
- » 1 EL Butter
- » 2 TL Olivenöl
- » 1 TL brauner Zucker
- » 1 EL Mehl
- » 1 Schuss trockener Sherry nach Belieben
- » 1L Fleisch oder Gemüsebrühe
- » Salz Pfeffer
- » Prise rosenscharfes Paprikapulver
- » 100 g frisch geriebener würziger Käse
- » 4 Scheiben Bauernbrot

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Vom Lauch das Wurzelende und die welken grünen Teile abschneiden. Den Lauch der Länge nach aufschlitzen und gründlich waschen, auch zwischen den Schichten. Den Lauch quer in feine Streifen schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln ab zupfen und fein hacken.

2. Den Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 220 °C) vorheizen. Die Butter und das Öl in einem Suppentopf erhitzen. Die Zwiebeln und den Lauch darin mit dem Rosmarin andünsten. Den Zucker darüber streuen und unterrühren schmelzen lassen. Die Zwiebeln weiter dünsten, bis sie leicht braun werden. Mehl darüber sträuben und gut anschwitzen. Nach Belieben den Sherry angießen und den Bratensatz damit lösen. Die Brühe angießen und zum Kochen bringen. Die Suppe offen bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln bis fest sind.

3. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und 4 feuerfeste Suppenteller füllen. Den Käse auf die Brote streuen und jeweils ein Brot auf jede Suppenportion setzen. Im heißen Ofen in (Mitte) etwa 5 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und schön braun ist.