

Christian Henze

Donnerstag, 6. Oktober 2022

Zwiebelsuppe mit Trauben und knusprigem Brot

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Feine Küche, Heimatküche

Zutaten:

400 g	Gemüsezwiebeln
3 EL	Butter
1 Msp.	geräuchertes Paprikapulver
etwas	Salz
2 TL	Weizenmehl Type 405
250 ml	trockener Weißwein
800 ml	Gemüsebrühe (oder Fleischbrühe)
200 g	kernlose helle Weintrauben
250 g	Vollkorn-Ciabatta
1	Knoblauchzehe
etwas	Pfeffer aus der Mühle
120 g	Gruyère am Stück
1 Zweig	Rosmarin



Zubereitung:

1. Die Gemüsezwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen hobeln oder schneiden.
2. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen.
3. Zwiebeln, Paprikapulver und etwas Salz zugeben und bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten langsam farblos anschwitzen, bis sie weich sind.
4. Die Hitze erhöhen, das Mehl darüber stäuben, gut verrühren und leicht anrösten.
5. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Gemüsebrühe nach und nach zugießen und ohne Deckel etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen.
6. Kurz vor Ende der Garzeit die Weintrauben abbrausen, abtrocknen und halbieren, in die Suppe geben und kurz mitköcheln lassen.
7. Das Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden.
8. In einer Pfanne restliche Butter schmelzen, Brotwürfel und Knoblauch zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und die Brotwürfel knusprig braten.
9. Ein Stück Backpapier rund (so groß wie der Pfannendurchmesser) ausschneiden.
10. Den Käse fein reiben. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen.
11. Eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen, das Backpapier einlegen und darauf locker den geriebenen Käse verteilen. Mit Rosmarin bestreuen und mit Pfeffer würzen. Den Käse langsam schmelzen lassen.
12. Anschließend den geschmolzenen Käse mit Hilfe des Backpapiers aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen. Dann den knusprigen, geschmolzenen Käse in Stücke brechen.
13. Die Zwiebelsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und kochend heiß am besten in vorgewärmte Suppenschalen füllen.
12. Das Knusperbrot darauf streuen und die Käsecracker locker darauf geben.

Pro Portion: 410 kcal/ 1700 kJ

40 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 15 g Fett