

Die Rezepte zur Folge: Kochen für Freunde

Zwiebelsuppe

Zutaten für 2 Personen:

2 großen Gemüsezwiebeln
200 ml Weißwein (Riesling, halbtrocken)
½ Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen
2 Zweige frischer Majoran
Butterschmalz
200 g Greyerzer Käse (24 Monate gereift)
2 Scheiben Kastenweißbrot
2 Zweige Thymian
Butterschmalz

Für die *Gemüsebrühe*:

1 große Gemüsezwiebel, ½ Knollensellerie, 3 Möhren, 2 Weisskohlblätter, 3 Lorbeerblätter, 30 g Ingwer, 6 Pimentkörner, 12 Pfefferkörner, 2 Ei Grobes Meersalz – Zwiebel halbieren im Topf ohne Fett auf der Schnittseite anrösten, Gemüse dazugeben, mit ca. 2 Liter Wasser auffüllen, würzen, aufkochen lassen, 15 min. sanft köcheln und dann 1 Stunde ziehen lassen.

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, halbieren und in Halbringe schneiden, in Butterschmalz anschwitzen, Lorbeerblätter mitgehen lassen, mit Weißwein ablöschen, dann mit Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen, mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Käse auf ein Backblech mit Backpapier reiben, gleichmäßig verteilen, im Ofen auf Grillfunktion (ca. 2 - 3 Minuten) schmelzen lassen. Blech aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, Käse in Quadrate teilen und dann komplett hart werden lassen.

Weißbrot würfeln und in einer Pfanne mit Butterschmalz sowie dem gezupften Thymian als Crôutons ausbacken. Zwiebelsuppe in Schalen füllen, diese mit Käseplätzchen abdecken, Crôutons darauf legen.