

## Badische Zwiebelsuppe mit Bergkäse Kracherle



[caption id="attachment\_13011" align="aligncenter" width="850" caption="Kräftiger Geschmack zur Herbstzeit: Badische Zwiebelsuppe"]

Am zweiten Tag auf der Messe in Köln gab es wieder traditionelles aus dem Ländle: Badische Zwiebelsuppe., dampfend heiß auf den Teller ist es bei den herbstlichen Temperaturen ein wahrer Genuß. Hier die Rezeptur zum nachkochen:

### Zutaten

- für 4 Personen
- 500 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Butter
- 2 EL Mehl
- 1,2 l gute Rindersuppe
- 125 ml Wein (ich habe Grauer Burgunder genommen)
- 2 cl Anis- oder Fencheldestillat
- Salz und Pfeffer, etwas Muskatnuss
- 1-2 Brotscheiben
- 4 EL geriebener Bergkäse
- Petersilie zum Bestreuen

### Zubereitung

Für die **Suppe** Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Kochtopf mit 60g Butter für ca. 5 Minuten weichdünsten. Dann Mehl darüber stäuben und gut verrühren. Mit Weißwein und Anisdestillat ablöschen. 1 Minute rührend kochen. Dann mit der Rindsuppe aufgießen und wieder verrühren. Die Suppe etwa 25 Minuten bei kleiner Hitze kochen.

Für die **Kracherle** das Brot in 1 cm dicke Würfel schneiden und auf Backpapier ausbreiten. Im Ofen bei 180°C (Umluft) knusprig backen. In den letzte 3 Minuten fein geriebenen Bergkäse darüber streuen und kurz anschmelzen lassen. Die Käse-Brotwürfel aus dem Ofen nehmen und etwas Abkühlen lassen.

Die Suppe zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Anrichten die Suppe auf tiefe Teller





verteilen und mit Kracherle (Croutons) und Petersilie servieren