Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Zwiebel-Brotsuppe nach Bauernart

Zutaten:

- 300 g Zwiebelwürfel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Roggenbrot, gewürfelt
- 1,25 Liter kräftige Rinderbrühe
- 200 ml Weißwein (z.B. Sauvignon blanc)
- 2 EL Öl oder Schmalz
- 30 g Kräuterbutter
- 30 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Petersilie zum Bestreuen
- Extra: 8 Baguettescheiben, 100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung

In einem Topf 2 EL Öl oder Schmalz erhitzen.

Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin 2 Minuten rührend anschwitzen.

Die Kräuterbutter zugeben, schmelzen lassen, dann mit 30 g Mehl bestäuben

Mit Weißwein ablöschen und diesen 3 Minuten einkochen lassen.

Nun die Rinderbrühe zugeben, alles 5 Minuten köcheln.

Die Roggenbrotwürfel mit 250 ml heißer Suppe begießen und einweichen. Dann fein pürieren.

Das Püree zur Suppe geben.

Alles mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Baguettescheiben mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen oder in einer Pfanne goldbraun rösten.

Suppe in Teller oder Suppenschalen verteilen, Baguettescheiben darauflegen und mit Petersilie bestreuen.