

Westfälische Zwiebel-Suppe mit Blätterteig-Zopf

Für zwei Personen

100 g durchwachsener Speck	500 g Mettenden	2 Scheiben Kochschinken
1 kg mehligere Kartoffeln	2 Platten Blätterteig	1 kg Zwiebeln
2 Scheiben junger Gouda	20 g Butterschmalz	1 $\frac{1}{2}$ L Gemüsefond
kräutliche Petersilie	Paprikapulver, rosenscharf	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und ohne Salz in einem Topf mit Wasser gar kochen. Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Mettenden und den Speck ebenfalls klein schneiden. Anschließend die abgezogenen Zwiebeln und den Speck in einer erhitzten Pfanne anbraten. Anschließend den Fond dazugießen und circa 25 Minuten köcheln lassen. Die Mettenden mit dem Butterschmalz in einer Pfanne anbraten und ebenfalls zu der Suppe dazugeben und circa fünf Minuten mit köcheln lassen. Die fertig gekochten Kartoffeln pressen und zu der Suppe dazugeben, bis diese sämig wird. Nach Bedarf mit Pfeffer, Paprikapulver und etwas Petersilie würzen. Den Kochschinken und den Käse in Würfel schneiden. Den Blätterteig als Zopf drehen, mit Käse und Schinkenwürfel belegen und für circa zehn Minuten im Backofen bei 180 Grad Umluft backen. Die Westfälische Zwiebelsuppe auf Tellern anrichten und mit den Blätterteigstangen anrichten.

Heinz Patt am 20. Januar 2014