

Belgische Zwiebel-Suppe mit selbstgemachtem Brötchen

Für zwei Personen

Für die Zwiebelsuppe:

500 g Zwiebeln	1 Ei	100 g Butter
1 Scheibe Trappistenkäse	400 ml Geflügelfond	300 ml Trappistenbier
4 Zweige frischer Thymian	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Brot:

20 g gewürfelter Katenschinken	110 ml Mehl	5 g Backpulver
110 ml Milch	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Suppe die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen lassen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Anschließend den Thymian hinzufügen, salzen und pfeffern. Nach einer Minute mit dem Geflügelfond ablöschen und das Bier hinzufügen. Alles köcheln lassen, bis die Zwiebeln gar sind. Die Thymianzweige rausnehmen und die Suppe in die Terrine füllen, das Ei hinzufügen, den Trappistenkäse in kleinen Scheibchen darauf platzieren und für zwei Minuten im Backofen überbacken.

Für das Brot den Katenschinken klein würfeln und zusammen mit der Milch, dem Mehl, dem Backpulver und Salz zu einem Teig verkneten. Mit den Händen kleine Brötchen formen und im Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech für 15 Minuten backen.

Die Belgische Zwiebelsuppe mit dem Brot anrichten und servieren.

Michèle van Beirs am 07. Juli 2015