

# Zwiebel-Suppe mit zweierlei Roggenbrot-Talern

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

250 g rote Zwiebeln	100 g Zwiebeln	1 rote Chili
1 Knolle Ingwer à 4 cm	20 ml trockener Rotwein	60 ml naturtrüber Apfelsaft
500 ml Rinderfond	2 EL Crème-fraîche	2 EL Sahne
1 EL Tomatenmark	3 Zweige Majoran	4 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Brote:**

2 Scheiben Roggenbrot	100 g Roquefortkäse	100 g Pfeffer-Ziegenkäse
2 EL Butter	Pfeffer	

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Suppe Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Öl in Topf erhitzen und Zwiebeln mit etwas Salz ca. 10 Minuten andünsten. Einige Zwiebeln beiseitelegen. Ingwer schälen und fein würfeln. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Zwiebeln mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Apfelsaft, Rinderfond, Tomatenmark, Sahne, Chili, Ingwer und Majoran dazugeben und aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren.

Aus dem Roggenbrot kreisförmige Taler ausstechen. In einer Pfanne Butter aufschäumen und die Brotscheiben darin golden anrösten. Taler je mit beiden Käsesorten  $\frac{1}{2}$  cm dick belegen und im Ofen ca. 10 Minuten überbacken.

Die Suppe in tiefe Teller geben, Crème fraîche und Zwiebeln dazugeben, Brote dazu reichen und servieren.

Elisabeth Noelle am 08. Juni 2016