

Zwiebel-Suppe mit Käse-Toast

Für 2 Liter

Gemüse-Brühe:

1 Zwiebel	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	3 Möhren
1 Kohlrabi	1 Knolle Fenchel	3 Stangen Frühlingszwiebeln
2 rote Paprikaschoten	2 Zehen Knoblauch	2 Lorbeerblätter
1 Stück (etwa 2 cm) Ingwer	10 Pfefferkörner	3 EL Noilly Prat
1 EL Olivenöl	2 l Wasser	

Zwiebelsuppe:

300 g Haushaltszwiebeln	1 EL Mehl	2 l Gemüsebrühe
Butterschmalz	Olivenöl	10 Pfefferkörner
5 Pimentkörner	1 TL Kümmel	1 Zehe Knoblauch
1 Lorbeerblatt	100 g Pecorino	6 Scheiben Toastbrot
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Bio-Zitrone	Salz, Pfeffer	

Gemüse-Brühe:

Die Zwiebel mit Schale halbieren. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Zwiebelhälften auf der Schnittfläche schwarz rösten.

Die Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Knoblauch und Ingwer ebenfalls säubern und in Stücke teilen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit Noilly Prat, Olivenöl, Pfefferkörner und Wasser in einen Topf geben und mindestens 1 $\frac{1}{2}$ -2 Stunden köcheln lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen und die Gemüse auffangen. Die Brühe nach Bedarf etwas salzen.

Das gekochte Gemüse kann man nochmals mit etwas Wasser aufsetzen und erneut eine Brühe kochen. Die ist dann zwar nicht so konzentriert, aber trotzdem lecker und vielseitig verwendbar.

Zwiebelsuppe:

Die Zwiebeln schälen und halbieren, dann in dünne Scheiben schneiden. Ein Gemisch aus Olivenöl und Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Etwas Mehl unterrühren, die Brühe hinzufügen und alles aufkochen.

Pfeffer- und Pimentkörner, Kümmel, angedrückte Knoblauchzehe und Lorbeerblätter in einen Tee- oder Kaffeebeutel füllen und mit Küchenband verschließen. Das Kräuterpäckchen in den Topf geben. Die Suppe etwas salzen und 30 Minuten köcheln lassen.

Petersilie säubern und hacken, dann zur Suppe geben. Wer mag, kann noch Olivenöl oder einen Hauch Zitronensaft hinzufügen.

Die Toastbrotsscheiben mit Butter bestreichen. Pecorino reiben, Rosmarinnadeln hacken. Beides auf die Brotscheiben streuen.

Die Brotscheiben unter dem Ofengrill goldbraun backen. Die Suppe in Teller geben und je eine Scheibe Käsetoast hineinlegen.

Die Toastscheiben mit Zitronenabrieb und die Suppe mit gemörsertem Pfeffer garnieren. Dazu passt ein Gläschen Grauburgunder.

Rainer Sass am 03. Januar 2020