

Rezept der Woche



Zwiebelsuppe mit Trauben, Croutons und Käse-Rosmarin-Kräckern

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Gemüsezwiebeln
- 200 g kernlose helle Weintrauben
- 3 EL Butter
- 1 Msp. geräuchertes Paprikapulver
- etwas Salz
- 2 TL Weizenmehl Type 405
- 250 ml trockener Weißwein
- 800 ml Gemüsebrühe (oder Fleischbrühe)
- 250 g Vollkorn-Ciabatta
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 120 g Gruyère am Stück
- 1 Zweig Rosmarin

Zwiebeln schälen, halbieren, in dünne Streifen hobeln oder schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln, Paprikapulver und etwas Salz zugeben und bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten langsam farblos anschwitzen, bis sie weich sind. Die Hitze erhöhen, das Mehl darüber stäuben, gut verrühren und leicht anrösten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Gemüsebrühe nach und nach zugießen und ohne Deckel etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Weintrauben abbrausen, abtrocknen und halbieren, in die Suppe geben und kurz mitköcheln lassen.

Das Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne restliche Butter schmelzen, Brotwürfel und Knoblauch zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und die Brotwürfel knusprig braten.

Ein Stück Backpapier rund (so groß wie der Pfannendurchmesser) ausschneiden. Den Käse fein reiben. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen.

Eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen, das Backpapier einlegen und darauf locker den geriebenen Käse verteilen. Mit Rosmarin bestreuen, mit Pfeffer würzen. Den Käse langsam schmelzen lassen. Anschließend mit Hilfe des Backpapiers aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und danach in Stücke brechen.

Die Zwiebelsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und kochend heiß am besten in vorgewärmte Suppenschalen füllen. Das Knusperbrot darauf streuen und die Käsecracker locker darauf geben.