

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivic

Zwiebelsuppe

40 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

1 kg Gemüsezwiebeln, 2 EL Olivenöl, 1 EL edelsüßes Paprikapulver, 100 ml Weißwein (Grüner Veltliner), 2 Liter kräftiger Gemüsefond, 4 Pfefferkörner, 4 Zweige Zitronenthymian, 1 Lorbeerblatt, Salz, 4 Frühlingszwiebeln, 2 Knoblauchzehen.

Für das rote Zwiebel-Confit: 20 g Zucker, 20 ml Cognac, 20 ml Portwein, 200 g Rote Zwiebeln, 2-4 EL Kokosfett, Lorbeerblatt. Außerdem: einige Scheiben Dinkelsandwich.

Zubereitung

Für die Suppe Zwiebeln schälen und in Viertel schneiden, anschließend die einzelnen Schichten voneinander trennen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstücke bei starker Hitze 5 Minuten garen; sie sollen eine gute Farbe bekommen. Dann den Knoblauch hinzugeben, die Hitze reduzieren und weitere 5 Minuten sanft garen. Mit Paprikapulver stauben, mit Weißwein ablöschen und fast zur Gänze reduzieren lassen. Pfefferkörner, Zitronenthymian, Lorbeerblatt sowie Salz hinzugeben und mit dem Gemüsefond aufgießen. Ca. 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Für das Zwiebel-Confit die Roten Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Kokosfett erhitzen, Zwiebelstreifen und Zucker hinzufügen und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Mit Cognac und Portwein aufgießen, Lorbeer hinzufügen, gut durchrühren und Einkochen lassen.

Die Dinkelbrotscheiben in etwas Olivenöl kross anbraten. Frühlingszwiebel und Knoblauch der Länge nach halbieren und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertigen Brotscheiben auf einen kleinen Teller legen, das abgekühlte Confit darauf verteilen und mit frischen Frühlingszwiebelringen garnieren. Die Suppe in tiefe Teller gießen, angebratenen Frühlingszwiebel einlegen und ebenfalls mit frischen Frühlingszwiebelringen dekorieren.