

Weimarer Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 2 Portionen

ZUTATEN

2		Zwiebeln
1	klein.	Stange Porree
1	Essl.	Tomatenmark
1/2	Ltr.	Fleischbruehe
100	ml	Bier
2	Essl.	Speiseoel
		Majoran
		Kuemmel
		Salz
		Pfeffer
		Zucker

FUER DIE KAESECROUTONS

50	Gramm	Geriebener Emmentaler
1		Eigelb
1	Teel.	Senf
2	Scheiben	Roggenbrot od.Roggentost

Anleitung:

Die Zwiebeln schaelen und in duenne Ringe schneiden. Den Porree gut waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln in Oel goldgelb roesten, das Tomatenmark und die Porreestreifen zugeben und Kurz mitschwitzen. Alles mit heisser Fleischbruehe und dem Bier auffuellen. Mit den Gewuerzen abschmecken.

Aus dem Roggenbrot 2 runde Scheiben ausstechen. Den Schnittkaese reiben und mit dem Eigelb und dem Senf verruehren. Diese Masse spitz auf die geruesteten Brote aufstreichen. Die Croutons unter dem Grill (oder im MW-Herd) gratinieren.

Inzwischen die Suppe in die Tassen verteilen und die Croutons draufsetzen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.