Zwiebelsuppe – klassisch



Zwiebelsuppe mit Toastbrot und Eigelb, mit Käse überbacken

Das „Frische-Diktat“ ließ mich mal wieder ein neues Rezept ausprobieren, obwohl ich noch gekochten Pansen im Kühlschrank hatte, der eigentlich verbraucht werden musste. Ich entschied mich für eine frische Zwiebelsuppe, bei der ich auch noch ein zweites Mal die Bouillon Pur von Knorr ausprobieren konnte. Das Rezept ist für eine Person.

Zutaten:

- 2 rote Zwiebeln
- 2 weiße Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500 ml Wasser
- 1 ½ Portionen Bouillon Pur Huhn
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise frisch gemahlene Muskatnuss

- 1 Scheibe Toastbrot
- 1 Eigelb
- 50 g geriebener Käse (Gouda oder Emmentaler, mind. 40 % Fett)
- 3 Zweige frische Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schälen Sie die Zwiebeln und die Knoblauchzehen, schneiden Sie die Zwiebeln in Ringe und die Knoblauchzehen in Scheiben. Erhitzen Sie eine Portion Butter in einem Topf und schwitzen Sie die Zwiebelringe und die Knoblauchscheiben an. Dünsten Sie alles bei geringer Hitze bei zugedecktem Topf 10 Minuten. Geben Sie den halben Liter Wasser hinzu, die 1 ½ Portionen Knorr Bouillon Pur Huhn hinzu und würzen mit Salz und Pfeffer. Die Hühner Bouillon kann wieder nicht überzeugen. Eigentlich sollte eine Portion für 500 ml Wasser reichen, aber es benötigt mindestens 1 ½ Portionen, um zumindest etwas Geschmack in die Suppe zu bringen. Außerdem ist der Geschmack nicht überzeugend, manche andere Bouillon bringt da mehr Geschmack in eine Suppe oder Sauce. Lassen Sie alles zusammen nochmals 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln.

Geben Sie die Suppe in einen tiefen Suppenteller. Würzen Sie mit einer Prise frisch gemahlener Muskatnuss. Legen Sie die Scheibe frisches Toastbrot in die Mitte der Suppe und tauchen sie ein wenig ein. Verteilen Sie das verrührte Eigelb darüber. Ich habe den Fehler gemacht, das Eigelb ganz darauf zu geben, nur – das Eigelb stockt natürlich beim anschließenden Grillen und ist nicht mehr flüssig. :–(Geben Sie den geriebenen Käse auf die Suppe bzw. das Toastbrot und schieben Sie die Suppe für 10 Minuten in der Mikrowelle oder im Backofen unter den Grill, damit der Käse verläuft und leicht anbräunt. Mit kleingeschnittener Petersilie garnieren und servieren.