



Cremesuppe von der Reichenauer Zwiebel mit Croûtons

Zutaten

für 8 Personen

- 4,2L Wasser
- 12 mittel große Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Knollensellerie
- 2 Karotten
- 1 kleine Knoblauchknolle
- 1 1/2 Chilischoten entkernen
- 2 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 2 Wacholderbeeren
- 0,2 L Rotweinessig
- 50 g Bienenhonig
- 1 Sternanis
- 2 Knoblauchzehen
- 80g Rapsöl
- 100g Mehl
- 0,2 L Weißwein
- Brotcroûtons nach belieben
- 200g Bergkäse

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

60 Minuten
+ 30 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Zwiebelfond ansetzen: 10 Zwiebel geschält in große Würfel schneiden, gewaschenen Lauch, Sellerie und Karotten halbieren. Alles im Topf mit 4l Wasser zum Kochen bringen.

1 Knoblauchknolle halbieren, 1 Chilischote, 1 Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer in den Sud geben und 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Zwiebel-Reduktion: 0,2l Wasser, Rotweinessig, Bienenhonig, 1 Lorbeerblatt, Sternanis,

1/2 Chilischote, 2 Knoblauchzehen alles im Topf geben aufkochen lassen und auf die Hälfte reduzieren.

Einlage vorbereiten: 2 Zwiebeln schälen und in Viertel schneiden. Die einzelnen Lamellen-schichten ausbrechen und im kochendem Zwiebelfond kurz blanchieren. Salzen und mit der Reduktion übergießen.

Mehlschwitze (Roux): Rapsöl im Topf erhitzen, Mehl hinzufügen. Rühren bis die Mehlschwitze Blasen wirft, aber noch keine Farbe annimmt. Vom Herd ziehen und in den inzwischen hergestellten Zwiebelfond (ca.3l) heiß durch ein Sieb dazugeben. Dann mit einem Stabmixer alles glatt pürieren und zum kochen bringen. Den Wein hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Immer wieder rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach belieben mit einem Schuss Sahne verfeinern. Die Zwiebel-Viertel als Einlage wie ein Schiffchen auf der Suppe schwimmen lassen.

Brotcroûtons einstreuen und den geriebenen Bergkäse separat. Wer möchte kann die gekochten Zwiebeln vom Zwiebelfond raussuchen und in die Suppe pürieren und die gekochten Karotten einfach so essen, am besten noch warm.