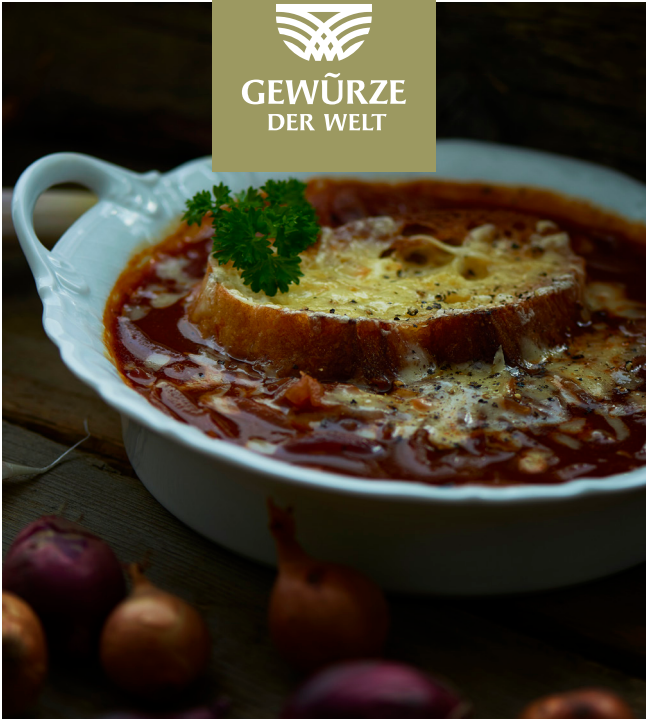




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 51

Rote Zwiebelsuppe

Zutaten

700 g Zwiebeln	 1 TL Piment d'Espelette
 1 l Gemüsebrühe	4 Scheiben Weißbrot
250 ml Weißwein, trocken	1 Knoblauchzehe
 2 EL Tomami #2	200 g geriebener Hartkäse
 1 TL Geräuchertes	Butter
Paprikapulver edelsüß	
 Macis, gerieben	
 Whisky-Pfeffer	
 Salz	

Rezept

Zuerst die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Zusammen mit Paprika und Tomami in Butter unter Rühren anschwitzen, bis sie leicht Farbe nehmen und mit dem Wein ablöschen. Etwas einkochen lassen, die Brühe zugeben, mit Macis, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen und etwa ½ Stunde köcheln lassen. Jetzt noch die Suppe in feuerfeste Schalen füllen, je eine geröstete, mit Knoblauch eingeriebene Scheibe Brot darauflegen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen überbacken.

Guten Appetit!