



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 51

# Rote Zwiebelsuppe



30 Minuten



20 Minuten



50 Minuten

## Zutaten

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

## Rezept

Zuerst die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Zusammen mit Paprikapulver und Tomami in Butter unter Rühren anschwitzen, bis sie leicht Farbe annehmen 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!**