

Zwiebelsuppe

25–35 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

25 g	Butter
3 Stk.	Rote oder weiße Zwiebel (ca. 400g)
500 ml	Gemüsebrühe
70 ml	Trockener Weißwein
1 EL	Glattes Mehl
8 Scheiben	Baguette
70 g	Gruyere Käse, gerieben
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Zwiebel granuliert
1 Prise	Paprika edelsüß spezial
1 Prise	Knoblauch granuliert
1 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 Prise	Chili scharf mit Meersalz
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Zuerst die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Halbmonde schneiden. In einer Kasserolle mit dickem Boden die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Dann die Zwiebel und 0,5 Teelöffel Salz hinzufügen, umrühren und zudecken. Die Zwiebel fünf Minuten lang weich werden lassen.
2. Den Deckel abnehmen, die Kotányi Gewürze hinzufügen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten lang anbraten, dabei gelegentlich umrühren.
3. Nun den Wein in den Topf geben und aufkochen lassen. Das Mehl einrühren und für ein oder zwei Minuten eindicken lassen.
4. Im nächsten Schritt die heiße Brühe in den Topf gießen und fünf Minuten lang zugedeckt kochen. Falls erforderlich, Salz und Pfeffer hinzufügen.
5. Den Backofen mit Oberhitze auf 200 Grad vorheizen. Die Suppe in vier hitzebeständige Schüsseln verteilen. Nun die Suppe mit Brotscheiben belegen, mit Gruyère-Käse bestreuen und für ein bis zwei Minuten in den Ofen schieben, bis der Käse schmilzt und braun wird. Sofort servieren.