

Rezept

Fränkische Zwiebelsuppe

Ein Rezept von Fränkische Zwiebelsuppe, am 09.06.2026

Zutaten

3-4 Zwiebeln (300 g)	1 EL Öl
2 EL Butter	1 EL Mehl
1 ¼ l warme Fleischbrühe	Salz
schwarzer Pfeffer	½ TL Paprika, rosenscharf
100 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
4 dünne Scheiben Weißbrot	60 g geriebener Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und fein hacken. Öl und 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin 3 Min. anbraten, Mehl anstäuben und anbraten, bis die Einbrenne hellbraun wird. Nach und nach Brühe angießen.
2. Die Suppe mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika würzen und 45 Min. bei milder Hitze kochen lassen. Sahne angießen, noch 3-4 Min. köcheln lassen. Zuletzt Wein unterrühren und die Suppe nochmals abschmecken.
3. Die Brotscheiben in der übrigen Butter von beiden Seiten braun braten. Die Suppe in Tassen oder Teller schöpfen, je 1 Brotscheibe darauf legen. Wer mag, streut geriebenen Käse darüber.