

Rezept

# Rote Zwiebelsuppe mit Ziegenkäse-Croûtons

Ein Rezept von Rote Zwiebelsuppe mit Ziegenkäse-Croûtons, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> rote Zwiebeln	<b>50 g</b> Butter
<b>3</b> Stängel Thymian	<b>1 EL</b> Mehl
<b>1 l</b> Rinderbrühe	<b>80 ml</b> Weißwein (nach Belieben)
Salz	Pfeffer
<b>4</b> runde Ziegenfrischkäse (à ca. 25 g)	<b>4</b> dicke Scheiben Baguette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin bei schwacher Hitze 10 Min. andünsten, gelegentlich umrühren.
2. Inzwischen den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Hälfte zu den Zwiebeln geben, Mehl darüberstäuben und kurz mitdünsten. Dann die Brühe und nach Belieben den Weißwein dazugießen, aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Min. köcheln lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Inzwischen den Backofen auf 225° vorheizen. Den Ziegenkäse auf die Baguettescheiben legen und mit dem Messer leicht andrücken. Den Backofengrill zuschalten, Baguettescheiben auf ein Blech setzen und im heißen Ofen (oben) 5 Min. überbacken, bis der Käse leicht bräunt. Mit Pfeffer übermahlen. Die Suppe auf Teller verteilen, die Brotscheiben einlegen und den übrigen Thymian darüberstreuen.