

Rezept

Würzig-scharfe Zwiebelsuppe

Ein Rezept von Würzig-scharfe Zwiebelsuppe, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Zwiebeln	2 EL Butter
100 ml trockener Weißwein	50 ml trockener Sherry
800 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1 TL getrockneter Majoran	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL Kümmelkörner	Salz
Pfeffer	4 Scheiben Vollkorntoast
100 g Raclette-Käse	Zucker
3 Stiele glatte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden oder hobeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin kurz glasig dünsten.
2. Mit Wein, Sherry und Brühe ablöschen. Lorbeer, Majoran, Paprika und Kümmel zugeben. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze 15-18 Min. köcheln lassen.
3. Backofengrill vorheizen. Toast goldbraun rösten. Käse grob reiben. Fertige Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Toast in Stücke zupfen. Suppe in ofenfeste Tassen oder Teller geben. Toastbrotstücke darauf verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Unter dem heißen Grill überbacken, bis der Käse zerlaufen ist. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Überbackene Suppe mit Petersilie bestreuen.