

Rezept

Zwiebelsuppe mit Senf und Sahne

Ein Rezept von Zwiebelsuppe mit Senf und Sahne, am 04.06.2023

Zutaten

300 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
4 EL Butter	2 EL Mehl
2 EL mittelscharfer Senf	1 l Fleischbrühe
150 g Sahne	50 g Schmand (dicke saure Sahne)
1 säuerlicher Apfel (Boskop, Cox Orange)	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	Zucker
1 Brötchen vom Vortag	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden, den Knoblauch fein hacken. In einem Suppentopf 3 EL Butter erhitzen und die Zwiebeln unter Rühren in etwa 7 Min. goldgelb braten. Den Knoblauch zugeben und das Mehl darüber stäuben. Kurz andünsten, dann den Topf vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
2. Den Senf einrühren und die Brühe angießen, unter Rühren aufkochen lassen. 100 g Sahne und den Schmand unterquirlen. Den Apfel schälen und ohne Kerngehäuse direkt in die Suppe reiben. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Min. köcheln lassen.
3. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Das Brötchen entrinden und in kleine Würfel schneiden. Die restliche Butter erhitzen und die Brötchenwürfel rundum goldgelb rösten.
4. Die restliche Sahne halbsteif schlagen und unter die Suppe rühren. Mit Brötchenwürfeln bestreuen und servieren.