

Zwiebelsuppe badisch

Zutaten:

500 g Zwiebeln
40 g Butter
15 g Mehl
1 l Fleischbrühe aus Würfeln
Salz, weißer Pfeffer
2 Scheiben Toastbrot
20 g Butter
1 Glas badischer Weißwein
4 EL Sahne
Salz, weißer Pfeffer
Je ½ Bund Petersilie und Schnittlauch

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden. In der Butter in ca. 3 Min. glasig braten, Mehl darüber stäuben und 1 Min. durchschwitzen lassen. Heiße Fleischbrühe unter Rühren dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen.

In der Zwischenzeit Toastbrot entrinden, in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne in Butter goldgelb rösten, vom Herd nehmen.

Eigelb mit Weißwein, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Kräuter waschen und klein schneiden.

Zwiebelsuppe vom Herd nehmen, Ei-Mischung einrühren, zugedeckt 2 Min. ziehen lassen. Mit den Brotwürfeln garniert und Kräutern bestreut sofort servieren.