Artikel vom 15.01.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 10:47 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/zwiebel-rahm-senf-suppe

Zwiebel-Rahm-Senf-Suppe



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Zwiebeln

3 EL Öl

1 TL Zucker

1 bis 2 EL Mehl

¼ l trockener Weißwein

1 ½ l Gemüsebrühe

1 Lorbeerblatt

½ TL Thymian

250 g Schlagsahne

50 g Goudakäse

100 g Bergkäse

1 bis 2 EL Dijon-Senf

Salz

Pfeffer

Worcester

Außerdem:

1 Rolle Blätterteig

geriebenen Käse

Sesamsaat

1 Ei

gehackte Petersilie

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun anbraten, mit dem Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mehl darüber streuen, unter Rühren mit Wein und Brühe ablöschen, Lorbeerblatt und Thymian hinzugeben, aufkochen und etwa 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Sahne und Käse zugeben. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Worcester abschmecken. In der Zwischenzeit den Blätterteig ausrollen, in 6 bis 8 Streifen schneiden, geriebenen Käse über die Streifen streuen und leicht andrücken. Die einzelnen Streifen miteinander verdrehen. Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Sesamsaat darüber streuen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 10 Minuten goldgelb backen. Etwas gehackte Petersilie über die Suppe streuen und mit Blätterteigstangen servieren.

Nadine Hörster