Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Weißwein-Zwiebelsuppe mit Toastbrotroulade

Suppe | Hausmannskost | Herbst | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Zwiebeln in feine Streifen schneiden, in Butter hellbraun rösten und mit Weißwein ablöschen. Dann circa 2 Minuten einkochen lassen. Anschließend mit der Rindsuppe aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Nun die Suppe mit Muskatnuss abschmecken.
Für die Toastbrotrouladen wird das Toastbrot entrindet und dann mit einem Rollholz leicht ausgerollt. Nun wird auf jede Scheibe Toastbrot eine Scheibe Gouda gelegt und eingerollt. Damit die Rollen in Form bleiben, mit Frischhaltefolie einwickeln und circa 15 Minuten stehen lassen. Dann aus der Folie nehmen und in einer Pfanne rundum in Olivenöl und Butter anbraten.
Zwiebelsuppe anrichten und die Toastbrotroulade halbieren und in die Suppe legen. Zum Schluss noch mit Kresse garnieren.

Zutaten

- 500 g rote Zwiebeln & gelbe Zwiebeln
- 60 g Butter
- 200 ml Weißwein
- 1 l Rindsuppe
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Zweig frischer Thymian
- 1 TL Oregano
- 1 Prise geriebener Muskat
- FÜR DIE TOASTBROTROULADE:
- 4 Scheiben großes Toastbrot
- 4 Scheiben Gouda
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- etwas Kresse zum Garnieren