Nah&Frisch



Thea Kochbuch Nr. 15 Professional

Wieselburger Zwiebelsuppe

Suppe Fleischgerichte

Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Margarine in einem Topf erhitzen und den Kristallzucker darin karamelisieren. Zwiebel zugeben, rasch umrühren und anrösten. Speck dazugeben und mitrösten. Mit Bier ablöschen, mit der Suppe aufgießen, würzen und langsam köcheln lassen. Baguette in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Käse fein reiben, mit Ei, Margarine und Bier vermischen, würzen und auf die Baguettescheiben streichen. Blech mit Backpapier auslegen, die Brötchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad. 12 Minuten überbacken. Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den Käsebrötchen servieren.

Zutaten

- 400 g Zwiebel
- 100 g Hamburgerspeck
- 3 EL Margarine
- 2 EL Kristallzucker
- 250 ml Bier
- 1 l Rindsuppe
- Salz
- weißer Pfeffer
- Majoran
- 1 kl. Baguette
- 200 g Butterkäse
- 1 Ei
- 2 EL Margarine
- 1/16 l Bier