

# Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons

## Zutaten (für 4 Personen):

- 750 g helle Zwiebeln
- 1,5 l Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- 200 ml trockener Weißwein
- 4 EL milder Weißweinessig
- 0,5 Bund Thymian
- 4 Zweige Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Baguette oder helles Misch- oder Dinkelbrot
- 200 g Bergkäse oder Gouda
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Schnittlauch

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter oder Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten anschwitzen, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Weißwein und etwas Essig angießen und leicht einkochen lassen. Dann die Brühe, Thymian und die Hälfte des Majorans hinzufügen. Die Suppe 20 Minuten köcheln lassen, bis sie aromatisch und sämig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den restlichen Majoran grob hacken und kurz vor dem Servieren zur Suppe geben.

Den Käse reiben und das Brot in Scheiben schneiden, pro Portion 2 kleine Scheiben. Die Brotscheiben mit dem Käse bestreuen und andrücken. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Die Brote in einer Pfanne zunächst auf der Unterseite goldbraun rösten. Dann vorsichtig wenden und ebenfalls rösten, bis der Käse eine Kruste bildet. Dabei auch den Knoblauch mit in die Pfanne geben und rösten. Vorsicht: Wenn Knoblauch zu lange brät, wird er bitter. Die Brotscheiben zum Schluss leicht pfeffern. Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden.

**Tip:** Statt in der Pfanne kann man die Brote auch im Ofen rösten und überbacken.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 29.09.2024

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)