

# Zwiebelsuppe (italienisch)



## Zutaten für drei Personen:

2/3 einer Gemüsezwiebel

20 g Butter

2 TL Mehl (bevorzugt Wiener Griessler)

30 ml trockener Weißwein

400 ml Rinderfond

300-400 ml Wasser

Salz, Pfeffer aus der Mühle

6-8 EL Reibekäse (bevorzugt Provolone, Mozzarella ist aber auch ok)

2 Scheiben Toastbrot  
amerikanische Art

1. Gemüsezwiebel abziehen und mit einem Gemüsehobel in feine Halbringe schneiden.

2. Butter in einem größeren Topf schmelzen lassen und Zwiebeln geduldig blond werden lassen. Das dauert mindestens 10-15 Minuten. Immer wieder mal mit einem hölzernen Kochlöffel umrühren. Dann 2-3 TL Mehl darüberstäuben und die Zwiebeln nochmals einige Minuten dünsten. Viel rühren. Die Zwiebeln dürfen einen goldbraunen Ton bekommen, aber auf keinen Fall zu braun werden.

3. Mit 30 ml trockenem Weißwein ablöschen und

nochmals zwei Minuten dünsten. Dann mit kochender leichter Rinderbrühe auffüllen, aufkochen und etwa 20 min leise köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Toastbrot-scheiben leicht antoasten, dann halbieren und jede Hälfte mit je 1-2 EL geriebenem Käse bestreuen. Kurz übergrillen, bis der Käse schmilzt.

5. Teller vorwärmen und Suppe portionieren. Je Teller eine Toastbrot-scheiben mit Käse einlegen. Sofort servieren.

## Hinweise:

Diese italienische Version einer Zwiebelsuppe ist leichter und bekömmlicher als eine französische Version, vor allem weil wesentlich weniger Käse enthalten ist. Außerdem ist die Zubereitung doch um einiges kürzer.

Für einen intensiveren Geschmack optional noch zusätzliches (Rinder-)Brühpulver verwenden.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Suppen, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 17.12.2024