



KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

ZUTATEN

500g rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
50ml Rotwein
150ml Apfelsaft
1 Liter Rinderbouillon
200 ml Sahne
2 Brötchen
Salz/Pfeffer

REZEPT: ROTE ZWIEBELCREMESUPPE

1. Zwiebeln in Streifen schneiden, Knoblauch zerdrücken und beides mit 2 EL Olivenöl anbraten
2. Tomatenmark unterrühren und alles mit Rotwein ablöschen
3. Apfelsaft zu den Zwiebeln geben und aufkochen lassen
4. Rinderbouillon hinzufügen, 5 Minuten köcheln lassen und mit Sahne, Salz und Pfeffer verfeinern
5. Brötchen zunächst in Scheiben, dann Streifen und schlussendlich in kleine Würfel schneiden und mit 3 EL Olivenöl in einer Pfanne goldbraun braten

REICHT FÜR 4 PERSÖNCHEN
DAUERT 30 MINUTEN



MEIN TIPP:

Lasst die Zwiebeln ruhig ein wenig braun werden, denn so bekommen sie meiner Meinung nach erst den perfekt-intensiven Geschmack für diese Suppe. Falls ihr keine Sahne zu Hause habt nehmt Milch - kein Creme Fraiche oder Saure Sahne, da diese Produkte sich nicht vollständig in der Suppe auflösen.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

