

Badische Zwiebelsuppe mit Bergkäs Kracherle



Zutaten:

- für 4 Personen
- 500 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Butter
- 2 EL Mehl
- 1,2 l gute Rindersuppe
- 125 ml Wein (ich habe Grauer Burgunder genommen)
- 2 cl Anis- oder Fencheldestillat
- Salz und Pfeffer, etwas Muskatnuss
- 1-2 Brotscheiben
- 4 EL geriebener Bergkäse
- Petersilie zum Bestreuen



Zubereitung

Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Kochtopf mit 60g Butter für ca. 5 Minuten weichdünsten. Dann Mehl darüber stäuben und gut verrühren. Mit Weißwein und Anisdestillat ablöschen. 1 Minute rührend kochen. Dann mit der Rindsuppe aufgießen und wieder verrühren. Die Suppe etwa 25 Minuten bei kleiner Hitze kochen.

Für die Kracherle das Brot in 1 cm dicke Würfel schneiden und auf Backpapier ausbreiten. Im Ofen bei 180°C (Umluft) knusprig backen. In den letzte 3 Minuten fein geriebenen Bergkäse darüber streuen und kurz anschmelzen lassen. Die Käse-Brotwürfel aus dem Ofen nehmen und etwas Abkühlen lassen.

Die Suppe zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Anrichten die Suppe auf tiefe Teller verteilen und mit Kracherle (Croutons) und Petersilie servieren.