



Originalgericht · nur Umfeld KI-unterstützt gestaltet

ZWIEBELSUPPE (TM)

von Sandra Stehning

ZUTATEN für 4 Portionen

60 g Bergkäse, z. B. Allgäuer Bergkäse, in Stücken
 450 g Zwiebeln, halbiert
 150 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend, in Stücken
 2 EL Omas Butteröl*
 2 EL Zwiebelöl*
 20 g Butter
 150 g Weißwein
 500 g Wasser + 2 EL Feines Süppchen*

½ TL Mucho Pikante*
 1 TL Knobi Kult*
 2 Prisen Regenbogen-Pfeffer
 ½ TL Estragon, getrocknet
 200 g Sahne
 150 g Bauernbrot in Würfel oder Scheiben, angeröstet
 2 EL Mascarpone
 4 EL Schnittlauch, in Röllchen



ZUBEREITUNG

Bergkäse in den Mixtopf geben, 10 Sek. / Stufe 5 zerkleinern und umfüllen. Mixtopf ausspülen.

Zwiebeln und Kartoffeln in den Mixtopf geben, 6 Sek. / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

2 EL Zwiebel Öl und Butter zugeben und ohne Messbecher 8 Min. / 120°C /. Stufe 1 dünsten.

Weißwein, Wasser, Feines Süppchen, Mucho Pikante, Knobi Kult, Regenbogen Pfeffer, Estragon zugeben und 25 Min. / 100°C / Stufe 1 garen.

In dieser Zeit das Brot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne auf dem Herd mit 2 EL Omas Butteröl knusprig braten.

Sahne zugeben und 3 Min. / 90°C/ Stufe 1 erhitzen. Mascarpone in den Mixtopf zugeben, 45 Sek. / Stufe 5-9 schrittweise ansteigend pürieren und abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Suppe in 4 Schalen füllen und mit Käse und Schnittlauch servieren

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHEMAUS
 kochen mit Herz