

Zwiebelsuppe

Für 100 Portionen à 0.2 dl

Zutaten	Menge	Einheit
Zwiebeln	8	kg
Knoblauchzehen	5	Stk.
Weisswein	2	L
Rinderbouillon / Gemüsebouillon	12	L
Toastbrotsscheiben	100	Stk.
Käse	2.5	kg
Lorbeer	1	Stk.
Piment	1	Stk.
Salz, Pfeffer		
Trockener Sherry		

Zubereitung

1. In Streifen oder Scheiben geschnittene Zwiebeln und gepresste Knoblauchzehen im trocken vorgeheizten ELRO Kessel mit etwas Pflanzenöl ohne Farbgebung anschwitzen
2. Das Ganze mit Weisswein ablöschen, Lorbeerblatt und Piment dazu geben und den Weisswein reduzieren lassen
3. Danach mit Rinderbouillon aufgiessen (für die vegetarische Variante natürlich mit Gemüsebouillon), aufkochen und 10 Minuten leicht simmern lassen
4. Abschmecken mit Salz, weissem Pfeffer und einem grossen Schluck Sherry
5. In der Zwischenzeit die Toastbrotsscheiben toasten und dann in der Grösse der Tassen rund ausstechen, mit geriebenem Käse reich belegen und unter dem Salamander den Käse schmelzen lassen
6. Die Zwiebelsuppe in die Tassen füllen, dabei darauf achten das genug Zwiebeln dabei sind, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und den Käsecrouton obenauf geben
7. Fertige ELRO Zwiebelsuppe servieren

Dirk Neumerkel
 Corporate Executive Chef
 Küchenchef-Instruktor
 ELRO-Werke AG
demokueche@elro.ch

