

Zwiebel-Kräuter-Suppe mit geröstetem Baguette

Für die Zwiebel-Kräuter-Suppe die Zwiebeln schälen, halbieren und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die braune Butter in einem breiten Topf erhitzen und die Zwiebelscheiben darin bei mittlerer Hitze goldbraun dünsten. Mit dem Wein ablöschen und fast vollständig einköcheln lassen.

Die Brühe angießen. Vom Zitronengras die welken Außenblätter und die obere, trockene Hälfte entfernen, die untere Hälfte längs halbieren. Die Kaffir-Limettenblätter mehrmals einreißen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Knoblauch und Ingwer zur Brühe geben. Die Suppe mit Fischsauce, Sojasauce und Reiswein würzen und knapp unter dem Siedepunkt 6 bis 8 Minuten ziehen lassen.

Für die Einlage den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 5 Minuten knusprig backen.

Die Peperoni entkernen, waschen und in kleine Würfel oder feine Streifen schneiden. Den Koriander waschen, trocken schütteln und mit den Stielen klein schneiden. Das Zitronengras aus der Suppe entfernen, die Peperoni, den Koriander und den Kerbel hineingeben und die Suppe gegebenenfalls mit Salz nachwürzen. Die Zwiebel-Kräuter-Suppe in vorgewärmte tiefe Teller geben und die Baguettescheiben darauf verteilen. Mit Thai-Basilikum garnieren.

Tipp: In Vietnam und auch in vielen anderen asiatischen Ländern ist es gang und gäbe, nicht nur die Kräuterblätter, sondern auch die (gehackten) Stiele mitzugaren und zu essen. Das ist durchaus sinnvoll, denn es bringt zusätzliches Aroma. Diese „Weisheit“ können Sie übrigens auch sehr gut auf heimische Kräuter mit eher zarten Stielen übertragen, wie Kerbel, Petersilie und Dill.



© ZS Verlag/Eising Studio/Food Photo&Video

Zutaten für 4 Personen:

Für das Zwiebel-Kräuter-Suppe:

- 500 g Zwiebeln
- 1 EL braune Butter
- 125 ml Weißwein
- 1 l Hühnerbrühe
- 1 Stängel Zitronengras
- 4 Kaffir-Limettenblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 3 dünne Scheiben Ingwer
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL helle Sojasauce
- 1 EL chinesischer Reiswein
- 1/2 rote Peperoni
- 6 Stiele Koriander
- 1 EL Kerbelblätter (frisch geschnitten)
- Salz
- Thai-Basilikum zum Garnieren

Für die Einlage:

- 1 Mini-Baguette (vom Vortag)



*Das Rezept stammt aus
Alfons Schuhbeck's
„Welt der Kräuter & Gewürze“ –
Die besten Rezepte
ISBN 978-3-89883-499-5
ZS Verlag, München,
€ 29,99*