



Zwiebel-Pilzsuppe mit Bockshornkleekäse



Zutaten

- 1500 Gramm Zwiebeln
- 2 Lorbeerblatt
- Zweig Thymian nach Geschmack
- 250 Gramm Kastanienpilze
- 1 Kartoffel
- 1000 Milliliter Wasser
- 2 Rinderbrühwürfel
- 1 Glas Henri Willig schwarzer Knoblauchhonig (nach Geschmack)
- Butter
- 1 Sauerteig-Baguette
- Kräuterfrischkäse nach Geschmack
- 1 Fabulous Fenugreek by Jacob Willig nach Geschmack
- Salz nach Geschmack

Nichts geht über eine warme Schale cremiger Zwiebel-Pilzsuppe an einem kalten Tag, serviert mit knusprigem überbackenem Baguette. Die Suppe kombiniert karamellisierte Zwiebeln mit Kastanienpilzen zu einem reichhaltigen, milden Geschmack, den man sofort genießt. Das Baguette mit Frischkäse und geschmolzenem Bockshornkleekäse macht das Gericht besonders, während das schwarze Knoblauch-Garum eine tiefe, herzhaft Note hinzufügt. Dieses Rezept für Zwiebel-Pilzsuppe ist einfach zuzubereiten und perfekt zum gemeinsamen Genießen, sei es als Mittag- oder Abendessen an einem gemütlichen Abend zu Hause.

Vorbereitung

- 1: Die Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden.
- 2: Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln etwa 30 Minuten braten, bis sie goldbraun und karamellisiert sind. In den letzten 10 Minuten das Lorbeerblatt und den Thymian hinzufügen, anschließend beiseitestellen.
- 3: Braten Sie die Pilze in derselben Pfanne mit Butter an. Geben Sie anschließend die Zwiebeln, das Lorbeerblatt und den Thymian wieder hinzu, zusammen mit Knoblauchpulver und schwarzem Knoblauchhonig nach Geschmack.
- 4: Die Kartoffel schälen und vierteln. Die Stücke zusammen mit der Brühe und dem gekochten Wasser in den Topf geben. Etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Kartoffel gar ist.
- 5: Das Lorbeerblatt und den Thymian aus der Suppe entfernen. Einen Teil der Suppe pürieren und wieder einrühren, um eine cremige Konsistenz zu erhalten. Die Suppe weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen.
- 6: Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
- 7: Das Baguette halbieren und die Schnittflächen mit Frischkäse bestreichen. Mit geriebenem Bockshornkleekäse bestreuen und im Ofen gratinieren, bis der Käse geschmolzen und leicht goldbraun ist.
- 8: Das Brot in Stücke schneiden und zusammen mit der cremigen Zwiebel-Pilzsuppe servieren.



So erreichen Sie die perfekte Karamellisierung von Zwiebeln

Das Geheimnis eines reichen, tiefen Geschmacks in dieser Zwiebel-Pilzsuppe liegt in den Zwiebeln. Schneiden Sie die Zwiebeln in Halbringe und braten Sie sie langsam in Butter bei niedriger bis mittlerer Hitze an. Es dauert etwa 30 Minuten, aber Geduld lohnt sich: Die Zwiebeln werden goldbraun, süß und geschmackvoll. Lorbeerblatt und Thymian erst in den letzten zehn Minuten hinzufügen, damit die Kräuter ihr Aroma langsam abgeben, ohne zu dominieren. Regelmäßig umrühren, damit die Zwiebeln nicht anbrennen, und die natürlichen Zucker langsam zur Geltung kommen lassen. Das Ergebnis ist eine cremige, reichhaltige Basis, die der Suppe ihren Charakter verleiht und perfekt mit dem überbackenen Baguette harmoniert.



Machen Sie aus Comfort Food ein Fest

Löffeln Sie die cremige Zwiebel-Pilzsuppe in schöne Schalen und legen Sie das überbackene Baguette darauf, sodass es in der warmen Suppe langsam weich wird und der Käse herrlich schmilzt. Mit einem Zweig frischem Thymian garnieren und mit einer leichten Prise geriebenem Bockshornkleekäse für einen besonders tiefen, herzhaften Geschmack abrunden. Servieren Sie die Schalen auf Tellern oder Holzbrettchen, sodass das Gesamtbild einladend und elegant wirkt. So wird dieses Comfort Food nicht nur eine Mahlzeit, sondern ein Erlebnis: wärmend, geschmackvoll und perfekt zum Teilen an einem gemütlichen Abend, beim Abendessen mit Freunden oder für einen besonderen Moment für sich selbst. Jeder Bissen der cremigen Suppe mit dem weichen, käsigen Baguette fühlt sich wie purer Genuss an.

Dieses Rezept wurde von [Samantha's Kitchen](#) erstellt.