

# Abgeschmolzene Brot-Suppe mit gerösteten Zwiebeln, Speck

**Für 4 Personen**

**Suppe:**

500 g Zwiebeln	60 g Butter	100 ml Weißwein
1 l Rindersuppe, klar	1 Lorbeerblatt	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer	1 Prise Majoran
1 Prise Kümmel, gemahlen	150 g Bauernbrot	1 EL Schnittlauchröllchen
Chili, gemahlen, mild		

**Einlage:**

2 dünne Scheiben Bauernbrot	1 – 2 EL Butter	150 g Kalbsbrät
2 EL Sahne	1 EL Schnittlauchröllchen	Muskatnuss
Salz		

Suppe:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in möglichst dünne Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen in einem breiten, hohen Topf bei mittlerer Hitze mit 30 Gramm Butter langsam bräunen. Vier Esslöffel der Zwiebeln für die Garnitur beiseite stellen. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit der Rindersuppe aufgießen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Lorbeerblatt, Zitronenschale, Knoblauch und Ingwer einlegen und die Suppe bei milder Hitze sechs bis acht Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Mit Majoran, Kümmel, Salz und Chili würzen. Lorbeer, Zitrone und Ingwer wieder entfernen. Das Brot klein schneiden, in die Suppe geben und einige Minuten ziehen lassen. Die restliche Butter dazu geben und alles zu einer sämigen Suppe pürieren. Gegebenenfalls etwas nachschmecken. Mit Schnittlauch bestreuen.

Einlage:

In der Zwischenzeit die Brotscheiben in vier bis fünf Zentimeter große Vierecke schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in der Butter von beiden Seiten kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren, mit nassen Teelöffeln kleine Nockerl davon abstechen und in Salzwasser bei 90 Grad circa fünf Minuten ziehen, nicht kochen lassen.

Anrichten:

In die warmen Suppenteller etwas frische Muskatnuss reiben, Nockerl und Suppe darauf verteilen, die beiseite genommenen Zwiebelstreifen darauf anrichten und mit Brotchips und Schnittlauch bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 12. November 2010