

Herbstliche Zwiebelsuppe mit Käse Kräuter Schöberl

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht)
im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten:

Für die Suppe

- 600g Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 750ml Gemüsefond
- 250ml Weißwein

Für die Schöberl

- 2 Eidotter
 - 2 Eiklar
 - 60g glattes Mehl
 - Salz
- 2 EL gehackte Kräuter
 - etwas Parmesan oder geriebener Käse



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER
KERAMIK
HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und andünsten. Danach mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Gemüfefond aufgießen.
2. Die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind.
3. Für die Schöberl die Eidotter verquirlen. Das Eiklar mit Salz steifschlagen und die verquirlten Dotter vorsichtig unterheben.
4. Im nächsten Schritt Mehl und Kräuter unter die Eimasse heben. Danach ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf streichen und mit dem geriebenen Käse oder Parmesan bestreuen.
5. Das Backblech mit der Masse bei 180 Grad Umluft für 5-10 Minuten ins Backrohr geben. Die Schöberl sind fertig, wenn sie kross und goldgelb sind.
6. Auskühlen lassen und in kleine Rauten oder Quadrate schneiden. Mit einem Ausstecher kann man auch Motive ausstechen.
7. Anschließend in der Suppe servieren.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT

