

Indische Zwiebelsuppe mit karamellisierten Gemüsezwiebeln

Zutaten:

1,2 kg Zwiebeln/Gemüsezwiebeln, 2 Chilischoten, 1 Stange Lauch,
½ Bund Petersilie glatt, 60 g Butterschmalz, 1 TL Honig, 3 Nelken, 2
EL Curry (scharf), 1,2 L Gemüsebrühe, Zitronensaft

Geschälte Gemüsezwiebeln in schmale halbe Ringe schneiden. Entkernte Chilischoten fein würfeln. Lauch in 2-3 cm lange schräge Stücke schneiden. Petersilienblättchen von den Stängeln zupfen.

30 g Butterschmalz in großem Topf zerlassen, Honig kurz mitkaramellisieren lassen. Gemüsezwiebeln, Chili, Nelken und Curry darin andünsten. Mit Fond aufgießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 min zugedeckt garen.

Lauch zugeben und weitere 5 min garen. Mit Zitronensaft würzen, zuletzt die Petersilie zugeben..

Dazu Fladenbrot oder Baguette servieren.

Guten Appetit!



Indische Zwiebelsuppe mit karamellisierten Gemüsezwiebeln

Zutaten:

1,2 kg Zwiebeln/Gemüsezwiebeln, 2 Chilischoten, 1 Stange Lauch,
½ Bund Petersilie glatt, 60 g Butterschmalz, 1 TL Honig, 3 Nelken, 2
EL Curry (scharf), 1,2 L Gemüsebrühe, Zitronensaft

Geschälte Gemüsezwiebeln in schmale halbe Ringe schneiden. Entkernte Chilischoten fein würfeln. Lauch in 2-3 cm lange schräge Stücke schneiden. Petersilienblättchen von den Stängeln zupfen.

30 g Butterschmalz in großem Topf zerlassen, Honig kurz mitkaramellisieren lassen. Gemüsezwiebeln, Chili, Nelken und Curry darin andünsten. Mit Fond aufgießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 min zugedeckt garen.

Lauch zugeben und weitere 5 min garen. Mit Zitronensaft würzen, zuletzt die Petersilie zugeben..

Dazu Fladenbrot oder Baguette servieren.

Guten Appetit!

