

galante Zwiebelsuppe mit Nüssen



Miss Gomez

Art	vegan
Rubrik	Suppen
Aufwand	leicht
Personen	2
Zeit	30 - 45 Minuten

Die Story

“Eines Tages kam ich nach Hause und alles, was ich im Kühlschrank fand, waren eine halbe Zitrone und gefrorene Kräuter...

Nicht mal Gemüsebrühe im Haus...oh mann...da hielten 4 Zwiebeln ein Schild ausm Korb: Wir wollen Suppäh sahaaain!!!

Mit einem anderen Schild versuchten sie, in Richtung alter Hasel- und Walnüsse zu werfen - wir waren jahrelang zu faul, sie zu knacken und nutzten sie deshalb lieber als Dekoration - das war wohl jetzt vorbei. Die Zwiebeln hatten recht. Etwas musste geschehen. Ich krepelte die Ärmel hoch und fixierte das Gewürzregal...

Zutaten

- Zwiebeln, mittelgroß
- Haselnüsse, Walnüsse
- etwas Zitronensaft
- Öl bzw. Margarine oder Butter
- Pfeffer, Salz, Zucker, Lorbeer, Wacholderbeeren, Kümmel
- gehackte Kräuter

Zubereitung

Die Nüsse knacken, indem mensch sie im Geschirrtuch einwickelt und mit einem Hämmerchen darauf herumklopft. Schalen aussortieren, ne. Die Zwiebeln in dünne

(Halb-)Ringe schneiden. Nüsse in einem Topf (ohne Öl) kurz anrösten, dann etwas Öl und die Zwiebeln und ein halber Teelöffel Zucker (oder Rübensirup, Honig ...) dazugeben, Zwiebeln glasig dünsten. Ein Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren, ein halber Teelöffel Kümmel (gemahlen), ein halber Teelöffel Liebstöckel, 2-3 Spritzer Sojasauce (dunkel) etwas Pfeffer und Salz dazugeben. Umrühren.

Das Ganze mit einem Liter Wasser aufgießen (es geht auch mit einer Hälfte Wein und einer Hälfte Wasser...)

Aufkochen und anschließend 20min. köcheln lassen...kosten...mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken...(ich habe eine halbe Zitrone reingehauen und fand es ein MÜH zu sauer...)

Kräuter (ich hatte Koriander und Petersilie da) hacken oder aus der Tiefkühle holen, drüber streuen.

Suppe mit Zutaten der Wahl aufhübschen. Guten Appetit.

Benötigte Geräte

Topf, Hämmerchen oder Nussknacker, altes Geschirrtuch, Messer, Brettchen