



Alpenhain.de Rezept

<https://alpenhain.de/bilddatenbank/ahcp/rezepte/bayrische-zwiebel-kartoffel-suppe-mit-original-obazda>

Stand 23.01.2024

Bayrische Zwiebel-Kartoffel-Suppe mit Original Obazda

Zutaten für 2 Personen

- 4 Stück Zwiebeln
- 3 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- 400 g Kartoffeln
- 2 TL Rohrohrzucker
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Stück Laugenstange
- Pfeffer
- 10 g Petersilie, frisch
- 60 g Alpenhain Original Obazda

Zubereitung

1. Zuerst die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Anschließend etwas Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten. Mit Salz würzen und gelegentlich rühren.
2. Nun die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
3. Rohrohrzucker zu den Zwiebeln geben, mischen und 1-2 Min. weiter braten. Anschließend 1/3 der Zwiebeln aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Kartoffeln und Brühe in den Topf geben, zum Kochen bringen und 12-15 Min. köcheln lassen.
4. Währenddessen Laugenstange in Würfel schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laugenstangenwürfel bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. von allen Seiten knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
6. Alpenhain Original Obazda in die Suppe geben und mischen. Mit einem Stabmixer cremig pürieren und 1 Min. weiter kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Cremige Zwiebel-Kartoffel-Suppe mit Laugen-Croûtons und karamellisierten Zwiebeln servieren. Mit frischer Petersilie garnieren und genießen.