Zwiebelsuppe
Soğan Çorbası

Die türkische Küche ist ohne Zwiebel nicht denkbar. Auf dem Land und in derStadt kommen Zwiebeln zu jeder Gelegenheit auf den Tisch. Alle Sorten erfreuen sich großer Beliebtheit. Man sagt ihnen nach, dass sie nicht nur gesund sind, sondern auch Körper und Seelejung erhalten.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Zwiebel(n) mittelgroß
3 Zehen(n) Knoblauch
3 EL Butter
2 EL Mehl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 Scheibe(n) Graubrot
3 ½ EL Kaşar Peniri (ersatzweise Gouda) gerieben

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin glasig werden lassen. Dann mit dem Mehl bestäuben und durchschwitzen lassen. 1 l kaltes Wasser unter ständigem Rühren langsam hinzufügen und aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles 15 Minuten kochen lassen.

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine feuerfeste Form mit den Brotscheiben auslegen. Die Zwiebelsuppe darübergießen. Anschließend den geriebenen Käse über die Suppe streuen. Das Ganze auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben und so lange überbacken, bis sich der Käse goldbraun gefärbt hat. Die Suppe auf vier Suppentassen oder -teller verteilen und dabei darauf achten, dass jede Portion eine Scheibe Brot erhält.

© 2026 coquina.de