Carabaccia - Zwiebelsuppe aus der Toskana

Die Carabaccia ist eine Suppenschüssel. In der Toskana steht der Name seit der Renaissance, oder schon länger, auch für eine lange gekochte, dicke Zwiebelsuppe. Zubereitet wird sie mit den milden bis süsslichen Zwiebeln aus Certaldo, die Gemeinde unweit von Florenz, ist berühmt für ihre Zwiebeln, sogar in ihrem Gemeindewappen ist eine rote Zwiebel abgebildet. Zwiebeln aus Certaldo findet man hierzulande kaum, aber auf jeden Fall sollte man milde, rote Zwiebeln verwenden. Gekocht wird die Suppe mit Bouillon und einem guten Schuss Vin Santo, dem gut gereiften Süsswein aus der Toskana. Eine Prise Zimt betont dezent die leichte Süsse der Zwiebelsuppe.

Nebst der Zwiebel wird manchmal auch anderes Gemüse mitgekocht, es sollte aber nur zurückhaltend zugegeben werden. Erbsen sind da eine gute Wahl.

Angerichtet wird die Suppe auf angeröstetem und mit Parmesan bestreutem Brot.

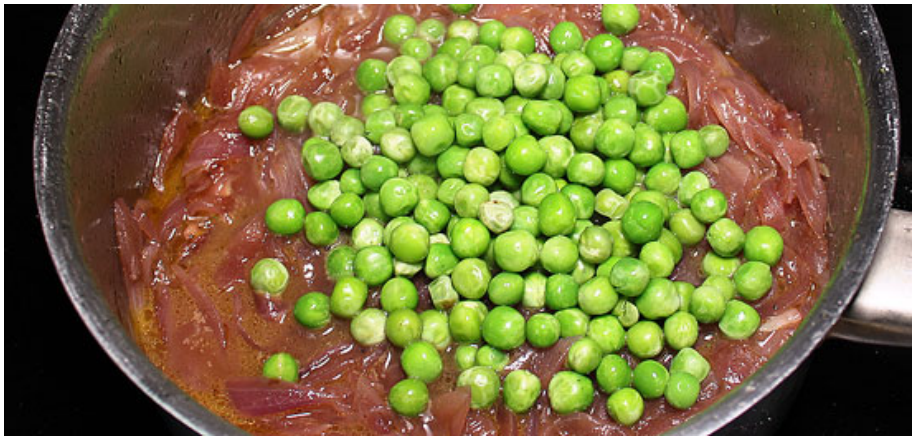
Zutaten (2 Portionen)

400g	rote Zwiebeln
6cl	Vin Santo
3dl	Gemüsebouillon
2Msp	Zimt
	Pfeffer, ev. Salz
50g	Erbsen (Tk)
40g	Parmesan
15g	Tafelbutter
4	kleinere Brotscheiben vom Vortag
1-2	Prisen Zucker
3El	Olivenöl

Zubereitung

Zwiebeln schälen und den Wurzelansatz wegschneiden, längs halbieren und längs zu den Schalen zu dünnen Streifen schneiden.

Olivenöl mässig erhitzen, die Zwiebelstreifen zugeben und ca. 7-8 Minuten dünsten bis sie leicht weich und glasig sind. Dabei regelmässig aufmischen. Vin Santo zugiessen, Zimt zugeben, leicht pfeffern und 5 Minuten lebhaft köchelnd etwas einreduzieren. Bouillon zugiessen und 1 Stunde lebhaft köcheln lassen, bis die Zwiebeln ganz weich sind und die Suppe dicklich ist. Ev. mit 1-2 Prisen Zucker abschmecken. Erbsen zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Während die Suppe köchelt die Brotscheiben beidseitig in Butter anrösten.

Geröstete Brotscheiben in Teller legen, mit Parmesan bestreuen und die Suppe darüber giessen. Nochmals etwas Parmesan über die Carabaccia streuen.