Zwiebelcrèmesuppe mit Knochenmark auf Toastbrot

Genaugenommen ist es gar keine Crèmesuppe, die Zwiebeln werden nicht püriert, sondern nur lange gekocht, zuerst werden sie langsam angedünstet, dann im Weisswein geschmort und schliesslich in einer Gemüsebouillon fertig gegart. Die seidige Konsistenz der Suppe kommt von der Liaison (Eigelb mit Rahm verquirlt), die zum Schluss eingerührt wird.

Dazu zwei schöne Markbeine, im Ofen gebacken und auf Toastbrot angerichtet ? eine leckere Kombination.

Zutaten (1 Portion)

1	grössere Zwiebel
1dl	Weisswein
4dl	Gemüsebouillon
0.5dl	Vollrahm
1	Eigelb
	Pfeffer, Muskatnuss
	Bratbutter
2	Markbeine
2	Prisen Meersalz
2	Scheiben Weissbrot

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale in 4 Stücke schneiden und in Streifen schneiden. In Bratbutter langsam ca. 10 Minuten dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Mit Bouillon auffüllen und zugedeckt 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Vollrahm und Eigelb miteinander verquirlen (Liaison). Suppe von der Herdplatte ziehen, sobald sie nicht mehr köchelt Liason mit einem Schwingbesen unterrühren. Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Markbeine eventuell über Nacht im Kühlschrank in kaltes Wasser einlegen. Das entzieht dem Knochenmark Blut und das Mark sieht nach dem Garen heller aus. Markbeine trockentupfen und mit Rapsöl einpinseln. Im auf 200° vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Brotscheiben in Bratbutter anrösten. Knochenmark auf die Toastscheiben legen und mit wenig Meersalz bestreuen.