AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	70 Min.	ganzjährig	Frankreich

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE



Rezept: Französische Küche. World Food. Paragon - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein weltberühmter Klassiker, der an die Zeiten erinnert, als Les Halles noch die Heimstatt der Pariser Fleisch-, Fisch- und Gemüsemärkte war und liebevoll «Bauch von Paris» genannt wurde.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

750 g	Zwiebel	1 EL	Mehl
6 dl	Helle Rindfleischbouillon	8 Sch	Baguette, dünne
125 g	Greyerzer, gerieben	1 Zehe	Knoblauch
4 EL	Weinbrand	1 TL	Zucker
85 g	Butter	0.5 TL	Salz
2 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Suppe: Die Butter mit dem Öl in einen grossen Topf geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Die in feine Ringe geschnittenen Zwiebeln, den Zucker und das Salz gut mischen und die Hitze reduzieren. Den Topf abdecken und die Zwiebeln gut 20 Min. goldbraun dünsten. Gegen Schluss ständig rühren, damit sie nicht anbrennen.
2. Die Zwiebeln mit dem Mehl bestäuben und unter Rühren weitere 2 Min. dünsten. Die helle Bouillon zugeben, den Topf halb abdecken und die Zwiebeln weitere 15 Min. kochen.
3. Mit Weinbrand, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Croûtes: Brotscheiben auf dem vorgeheizten Backofengrill 1-2 Min. goldbraun rösten. Die noch heissen Croûtes auf einer Seite mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben.
5. Suppe backen: Backofen auf 200° C vorheizen. Die Croûtes auf hitzebeständige Schalen verteilen. Die heisse Suppe darüber giessen und mit dem Käse bestreuen. Ungefähr 20 Min. goldbraun backen. Der Käse soll dabei Blasen werfen. Die Suppe vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.