Einfache Zwiebelsuppe

Tolles, preiswertes Rezept: Genau wie in einem französischem Bistro wird diese einfache Zwiebelsuppe mit Baguette und geriebenen Käse garniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

600 g	Zwiebel
50 g	Butter
130 ml	Weißwein
1 l	Rindsuppe
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
8 Scheiben	Weißbrot
100 g	Käse (gerieben)

Zubereitung

1. Für die einfache Zwiebelsuppe als erstes die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Anschließend die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelringe darin goldgelb anrösten. Mit Suppe und Weißwein ablöschen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat. Bei mäßiger Hitze abgedeckt rund 15 Minuten leicht köcheln lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen.

2. Nach der Garzeit die Zwiebelsuppe auf Suppentassen verteilen. Jede Suppe mit ein bis zwei Baguettescheiben bedecken und großzügig geriebenen Käse darüber streuen. Im Ofen etwa 10 Minuten lang gratinieren lassen, bis der Käse goldbraun ist.

Tipp

Die einfache Zwiebelsuppe vor dem Servieren mit frischen Kräutern garnieren.