Französische Zwiebelsuppe

Die Französische Zwiebelsuppe gehört zu den beliebtesten Vorspeisen der Welt. Mit diesem Rezept gelingt sie auch zuhause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

2 Stk.	Baguette
30 g	Butter
50 g	Käse (Emmentaler)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Schuss	Öl
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
750 ml	Wasser
125 ml	Weißwein
500 g	Zwiebel

Zubereitung

1. Für die **Französische Zwiebelsuppe** zunächst den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Butter und Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Wasser auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Alles ca. 25 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Weißwein und Olivenöl ablöschen.

3. In der Zwischenzeit den Käse reiben und das Baguette in Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Baguettescheiben darauf legen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und ca. 10 Minuten im Backofen überbacken.

4. Die Suppe in Teller oder Suppenschüsselchen füllen und mit jeweils einer Baguettescheibe belegen und servieren.

Tipp

Die Französische Zwiebelsuppe nach Belieben mit Kräutern wie Rosmarin oder Thymian würzen.