Gratinierte Zwiebelsuppe

Sie gehört zu den Klassikern unter den französischen Vorspeisen. Dabei kann man das Rezept für eine gratinierte Zwiebelsuppe natürlich auch als Hauptspeise nutzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

500 g	Zwiebel
1 l	Gemüsebrühe
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
50 g	Käse (geriebenen Allgäuer)
50 g	Goudakäse (geriebenen)
2 EL	Butter
4 Scheiben	Baguette
0.5 Bündel	Petersilie
200 ml	Weißwein
2 EL	Cognac
1 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für die gratinierte Zwiebelsuppe die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelringe darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Alles ca. 15 Minuten köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen. Gouda und Allgäuer reiben und miteinander mischen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. In die Suppe geben und nach Belieben mit etwas Cognac und Zucker verfeinen.

3. Suppe in feuerfeste Schüsselchen füllen. In jedes Schälchen eine Scheibe Baguette legen

und mit Käse bestreuen. Im Backofen ca. 10-15 Minuten überbacken. Wenn der Käse goldbraun gebacken ist, herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Wer es etwas würziger mag, kann die gratinierte Zwiebelsuppe mit einem kräftigeren Käse (z.B. Greyerzer) überbacken.