Kräftige Zwiebelsuppe

Die kräftige Zwiebelsuppe ist ein Suppen-Klassiker aus der französischen Küche. Hier in diesem Rezept mit Baguette und Käse überbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 kg	Zwiebel
5 EL	neutrales Pflanzenöl
2 EL	Mehl
2 TL	Zucker
	Salz und Pfeffer
350 ml	Weißwein, trocken
1 l	Gemüsebrühe
50 g	Butter
8 Scheiben	Baguette (oder Toast)
8 EL	Gruyere (o.a. Käse gerieben)

Zubereitung

1. Für die **kräftige, französische Zwiebelsuppe** die Zwiebeln schälen und in feine Ringe zerschneiden. Das neutrale Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig braten und so lange dünsten, bis sie weich sind und Saft austritt. Mit Mehl bestäuben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Alles gründlich vermischen und kurz anschwitzen.

2. Jetzt mit trockenem Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Nach und nach die heiße Gemüsebrühe dazugeben. Die Zwiebelsuppe bei leicht geöffnetem Deckel etwa 15 Minuten sanft köcheln lassen.

3. Während die Zwiebelsuppe kocht, Butter in einer Pfanne schmelzen und die Baguettescheiben darin knusprig anbraten. Die heiße Zwiebelsuppe in feuerfeste Schalen füllen. Die Baguettescheiben auf der Suppe platzieren und großzügig mit geriebenem Käse bestreuen. Abschließend die Schalen im Backofen unter dem Grill oder Oberhitze auf

höchster Stufe überbacken, bis der Käse goldbraun zerlaufen ist. Die kräftige Zwiebelsuppe sofort heiß servieren.

Tipp

Die kräftige, französische Zwiebelsuppe nach Belieben mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch-Röllchen garnieren.