

Französische Zwiebelsuppe mit überbackenen Croutes

Zutaten für 6 Portionen

800 g Zwiebeln

80 g Butter

1 EL Öl

1 TL Salz

3 EL Mehl

2 Liter Rinderfond (am besten selbstgemacht oder aus dem Glas)

100 ml trockener Weißwein

1 Schuss Cognac

1 gute Prise Zucker

mindestens 16 Scheiben Baguette

200 g geriebener Gruyere

Zubereitung

Die Butter und das Öl auf kleinster Flamme in einem großen Suppentopf erhitzen.

Währenddessen die Zwiebeln pellen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebeln hineingeben, den Deckel aufsetzen und etwa 15 Minuten lang dünsten lassen. In dieser Zeit 1-2 rühren.

Die Hitze ein wenig hochschalten, bitte maximal mittlere Hitze. Salz und Zucker auf die Zwiebeln streuen und nun für mindestens 30 Minuten bräunen. Dabei immer wieder mit einem Holzlöffel umrühren und nicht anbrennen lassen.

Wenn alle Zwiebeln schön gleichmäßig tiefbraun sind, den Fond in einem anderen Topf aufkochen. Dann mit einem Esslöffel das Mehl über die Zwiebeln streuen, mit dem Kochlöffel umrühren und wieder 2-3 Minuten unter rühren bräunen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die kochende Brühe aufgießen (bitte aufpassen - nicht verbrennen!). Den Wein dazu geben, den Deckel aufsetzen und die Suppe 45 Minuten kochen lassen. Am Anfang aufpassen, das nichts überkocht.

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Dann das Baguette in Scheiben schneiden und auf dem Backblech auslegen. Das Brot darf jetzt in den Ofen wandern und dort so richtig schön trocknen und bräunen lassen, etwa 20 - 30 Minuten. Bitte ab und zu nachschauen. Während das Baguette bräunt, den Gruyere reiben.

Wenn die Suppe fertig ist, mit Salz abschmecken falls nötig. Den Deckel abnehmen und die Suppe etwa 10 Minuten stehen lassen. In der Zeit den Käse auf die Baguettescheiben streuen. Scheiben wieder in den Ofen schieben, die Temperatur hochdrehen (am besten die Grillfunktion oder nur Oberhitze verwenden) und das Brot überbacken.

Vor dem Servieren den Cognac in die Suppe rühren. Nun die Baguettescheiben in die Suppenteller oder -schüsseln legen und mit Suppe übergießen. Natürlich kannst du die Croutes auch separat servieren, aber du solltest es zumindest mal traditionell versuchen. Sollte Käse übrig geblieben sein, einfach über die Suppe streuen.

Bon appetit!