

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Zutaten für 4 Personen

- \ 500 g Gemüsezwiebeln
- \ 2 EL Butter
- \ 2 cl Noilly Parat (Wermuth)
- \ 100 ml Weißwein
- \ 1,5 l Rinderbrühe
- \ 1 Lorbeerblatt
- \ 1 Knoblauchzehe
- \ 1/4 Zitronenschale, unbehandelt
- \ Majoran, Cayennepfeffer, Muskat, Salz
- \ 100 g Gruyère-Käse
- \ 1 Baguette
- \ Etwas Petersilie

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden oder hobeln.

In Butter bei mittlerer Hitze goldgelb anschwitzen, mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und Flüssigkeit auf 1/3 reduzieren lassen.

Die Brühe und je eine Prise Majoran, Cayennepfeffer, Muskat und Salz hinzufügen. Lorbeer, Knoblauch und Zitronenschale ebenfalls hinzugeben. Ohne Hitze bei geschlossenem Topf ziehen lassen. Nach 15 min Lorbeer, Knoblauch und Zitronenschale entfernen – und mit Salz abschmecken.

Grillfunktion oder die höchste Stufe Oberhitze einschalten.

Suppe in feuerfeste Schüsseln geben. Baguette formpassend zuschneiden (wie ein Deckel für die Suppe) und mit geriebenem Käse bestreut auf die abgefüllte Suppe legen.

Ca. 5 min im Ofen überbacken, mit gehackter Petersilie garnieren und genießen.