

## Rezept

# Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère Toast

Ein Rezept von Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère Toast, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>800 g</b> Zwiebeln	<b>3 Zweige</b> Thymian
<b>3 EL</b> Butter	<b>200 ml</b> Weißwein (ersatzweise Rinder- oder Gemüsebrühe)
1,2 l Rinder- oder Gemüsebrühe	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>120 g</b> Gruyère	<b>4 Scheiben</b> Toastbrot
<b>3 EL</b> frisch geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Die Butter in einem Suppentopf zerlassen. Darin die Zwiebeln bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. goldgelb andünsten. Mit 1 Schuss Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Den übrigen Wein angießen, kurz aufkochen lassen, dann die Brühe dazugießen. Das Lorbeerblatt und den Thymian unterrühren und alles zugedeckt bei geringer Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen den Grill des Backofens vorheizen. Den Gruyère fein reiben. Toastscheiben im Toaster hellbraun rösten, abkühlen lassen und diagonal halbieren. Die Toaststecken mit Gruyère bestreuen und im Ofen (oben) gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist. Den Parmesan in die Suppe rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe auf Teller verteilen und mit je 2 Toaststecken belegen, servieren.