Rezept

Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère

Ein Rezept von Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère, am 31.07.2025

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **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. Den Thymian waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze in 6 - 8 Min. goldgelb andünsten. Mit 1 Schuss Wein ablöschen und einkochen lassen. Den übrigen Wein angießen, kurz aufkochen lassen, dann die Brühe dazugießen. Das Lorbeerblatt und den Thymian unterrühren und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. sanft köcheln lassen.

2. Inzwischen den Grill des Backofens vorheizen. Den Gruyère fein reiben. Die Toastscheiben im Toaster hellbraun rösten, abkühlen lassen und diagonal halbieren. Die Toastecken mit Gruyère bestreuen und im Ofen (oben) gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist.

3. Das Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen. Den Parmesan in die Suppe rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelsuppe auf tiefe Teller verteilen und mit je 2 Toastecken belegen.