

Rezept

Französische Zwiebelsuppe mit Majoran und Raclettetoast

Ein Rezept von Französische Zwiebelsuppe mit Majoran und Raclettetoast, am 24.09.2023

Zutaten

9 Zwiebeln (900 g)	3 EL Olivenöl
1 TL gemahlener Kümmel	1 Msp. Cayennepfeffer
1 EL Butter	250 ml trockener Weißwein
1,3 l Gemüsebrühe	Salz
2 Lorbeerblätter	40 g Parmesan
2-3 Zweige Majoran	schwarzer Pfeffer
4 Scheiben Toastbrot	3-4 TL Crème fraîche
8 Scheiben Raclettekäse (150 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen. Die Zwiebeln darin unter Rühren in etwa 7 Min. glasig dünsten. Kümmel und Cayennepfeffer einstreuen und 2 Min. mitdünsten. Die Butter in Flöckchen zugeben und 1 Min. weitergaren. Mit Weißwein ablöschen und etwa 1 Min. einkochen lassen. Die Gemüsebrühe zugießen und aufkochen lassen. Leicht salzen und die Lorbeerblätter zugeben.
2. Die Suppe offen bei schwacher Hitze etwa 30 Min. köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Dabei regelmäßig umrühren.
3. Den Parmesan fein reiben. Den Majoran waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Parmesan und Majoran in die fertige Suppe rühren. Nach Geschmack nochmals mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Für den Toast den Backofen auf Grillfunktion vorheizen. Die Brotscheiben auf das Ofengitter legen und im Backofen (Mitte) von beiden Seiten goldbraun toasten. Herausnehmen und mit Crème fraîche bestreichen. Den Raclettekäse entrinden und je 2 Scheiben auf die Toasts legen. Die Brote im Ofen (Mitte) etwa 2 Min. grillen, bis der Käse gerade geschmolzen ist. Dabei ein Backblech als Tropfschutz darunterschieben.
5. Die Zwiebelsuppe in vorgewärmte Schälchen füllen und mit dem gegrillten Käsetoast belegen. Nochmals mit Pfeffer übermahlen und servieren.