

Rezept

Soupe à l'oignon gratinée - Gratinierte Zwiebelsuppe

Ein Rezept von Soupe à l'oignon gratinée - Gratinierte Zwiebelsuppe, am 18.04.2024

Zutaten

1 kg braune Zwiebeln	60 g Butter
2 EL neutrales Öl	2 EL Mehl
125 ml trockener Weißwein	1,25 l Rinderbrühe
1 Lorbeerblatt	2 TL Thymianblättchen
Meersalz	Cayennepfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	8-12 Scheiben Baguette
150 g kräftiger Gruyère oder Bergkäse	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter und das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln dazugeben und bei kleiner Hitze in 15-20 Min. langsam andünsten, bis sie goldbraun und weich sind.
2. Den Ofen auf 250° vorheizen. Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben, verrühren, dann mit Weißwein ablöschen. Die Brühe, das Lorbeerblatt und die Thymianblättchen dazugeben. Alles aufkochen und ca. 10 Min. offen bei mittlerer Hitze kochen. Die Suppe mit Meersalz, Cayennepfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen.
3. Die Brotscheiben im Backofen (oben) von beiden Seiten in je 1-2 Min. goldbraun rösten. Den Käse grob reiben.
4. Die Suppe auf vier hitzefeste Schalen verteilen und mit den Brotscheiben belegen. Brot mit dem Käse bestreuen. Im Backofen (Mitte) in ca. 2 Min. goldgelb überbacken und gleich servieren.