

Rezept

Zwiebelsuppe

Ein Rezept von Zwiebelsuppe, am 09.06.2023

Zutaten

600 g Zwiebeln	40 g Butter
1 Prise Zucker	1 EL Mehl
2 EL Cognac (kann man auch weglassen)	3/4 l Fleischbrühe (klassisch ist die vom Rind)
1/4 l trockener Weißwein	Salz
Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
8-12 Scheiben Baguette (kommt darauf an, welchen Durchmesser sie haben)	80 g frisch geriebener Gruyère

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Butter im Suppentopf zerlaufen lassen. Zwiebeln einrühren, mit Zucker bestreuen und bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Rühren etwa 10 Minuten andünsten. Sie sollen dabei nur goldgelb, nicht braun werden.
2. Mehl darüberstäuben und goldgelb werden lassen. Wer mag, gießt jetzt den Cognac dazu und lässt ihn verdampfen. Brühe und Wein zugießen und aufkochen. Deckel auflegen und alles bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln sehr weich sind.
3. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: 220 Grad Umluft). Die Hälfte der Zwiebeln mit dem Schöpfer aus dem Topf fischen, übrige Zwiebeln in der Brühe mit dem Pürierstab grob durchpürieren. Die herausgefischten Zwiebeln wieder untermischen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Die Suppe in ofenfeste Suppenteller oder -tassen füllen. Brotscheiben mit dem Käse bestreuen, auf die Suppe legen. Im Ofen (Mitte) etwa 7 Minuten gratinieren, bis der Käse geschmolzen und braun ist.