Rezept

# Zwiebelsuppe nach französischer Art

Ein Rezept von Zwiebelsuppe nach französischer Art, am 06.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1,2 kg** | Zwiebeln |
| | Salz |
| **3** | Knoblauchzehen |
| **1** | Möhre |
| **1** | Lorbeerblatt |
| **4 EL** | Olivenöl |
| | Pfeffer |
| **50 g** | frisch geriebener Greyerzer (oder anderer aromatischer Bergkäse) |
| **1 1/2 kg** | Rinderknochen (gehackt) |
| **1 TL** | schwarze Pfefferkörner |
| **1/2 Bund** | Thymian |
| **2 Stangen** | Staudensellerie |
| **600 g** | Kalbfleisch (z. B. aus der Schulter) |
| **6 cl** | Pernod (franz. Anisschnaps) |
| **8 Scheiben** | Weißbrot |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. In einem großen Topf 3 ungeschälte, halbierte Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten 8-10 Min. rösten, bis die Unterseite schwarz ist. Die Knochen abbrausen und dazugeben, mit 3 l kaltem Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Salzen, dann die Hitze reduzieren und die Brühe etwa 1 Std. köcheln lassen, dabei gelegentlich den Schaum entfernen.

2. Die Pfefferkörner und die ungeschälten Knoblauchzehen mit der Breitseite eines großen Messers oder im Mörser andrücken. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Möhre schälen, den Sellerie putzen und waschen. Das Gemüse grob zerkleinern und mit Thymian, Knoblauch, Pfeffer, Lorbeerblatt und Kalbfleisch in die Brühe geben. Das Fleisch in etwa 2 Std. weich garen, dabei darauf achten, dass es immer mit Flüssigkeit bedeckt ist.

3. Das Fleisch aus der Suppe nehmen und abkühlen lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen. Die restlichen Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin bei kleiner Hitze in etwa 15 Min. glasig dünsten. Mit Pernod ablöschen, mit 1,2 l Brühe auffüllen und 5 Min. kochen lassen (die restliche Brühe einfrieren). Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbfleisch nach Belieben mit einem scharfen Messer zuerst in hauchdünne Scheiben, dann in breite Streifen schneiden und in der Suppe erwärmen (ansonsten kann man es für Sandwiches oder einen Kalbfleischsalat verwenden).

4. Das Weißbrot im Toaster oder unter dem Backofengrill goldbraun rösten. Den Käse auf den Broten verteilen und unter dem Grill schmelzen lassen. Die Suppe auf Terrinen verteilen, die Käsetoasts hineinlegen und sofort servieren.