

Französische Zwiebelsuppe



Zutaten

Für 2–3 Personen als Vorspeise

300 g Zwiebeln
0.25 Bund Thymian
1 gehäufte Esstasse Butter (1)
1 gehäufte Esstasse Mehl
1 dl Weisswein
8 dl Gemüsebouillon oder Fleischbouillon
2 Lorbeerblätter
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Esstasse Butter (2)
4–6 Scheiben Baguette, siehe Rezept-Tipp
60 g Gruyère

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und wenn nötig etwas feiner hacken.

In einer weiten Pfanne die erste Portion Butter (1) erhitzen. Die Zwiebeln und den Thymian beifügen und zuerst bei mittlerer, dann bei kleiner Hitze unter regelmässigem Umühren etwa 15 Minuten weich braten.

Das Mehl in ein kleines Sieb geben und über die Zwiebeln stäuben. Unter Wenden kurz mitdünsten. Dann den Weisswein und die Bouillon dazugießen. Die Lorbeerblätter dem Rand entlang einreissen und beifügen. Die Suppe aufkochen, dann zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 30 Minuten leise kochen lassen. Am Schluss die Lorbeerblätter entfernen und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

In einer beschichteten Bratpfanne die zweite Portion Butter (2) erhitzen. Die Baguettescheiben darin goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die fertige heisse Suppe in 2–3 grosse Suppentassen füllen und die Brotscheiben darauflegen. Mit dem Gruyère bestreuen. Die Suppentassen sofort im 250 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille überbacken, bis der Käse geschmolzen und golden ist. Die Zwiebelsuppe sofort servieren.

Diese überbackene Suppe kann zwar gut vorbereitet werden, muss aber vor dem Einfüllen in die Portionentassen unbedingt noch einmal kräftig aufgekocht werden, da sie im Ofen zu wenig Zeit hat, um auf die richtige Temperatur zu kommen. Wie viele Baguettescheiben zum Überbacken in den Tassen Platz finden, hängt von der Geschirrgrösse ab.