

Überbackene Französische Zwiebelsuppe / Soupe à l'oignon



Zutaten für zwei Personen:

2/3 einer Gemüsezwiebel

25 g Butter

2 TL Mehl (bevorzugt Wiener
Griessler)

2 EL trockener Weißwein

750 ml leichte Rinderbrühe (ca. 2
TL Brühpulver nehmen)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

ca. 80 g Reibekäse (bevorzugt
Gruyère, Emmentaler ist aber
auch ok)

2-3 Scheiben Parisienne-
Weißbrot

1. Gemüsezwiebel abziehen
und mit einem Gemüsehobel
in feine Ringe schneiden.

2. Butter in einem größeren
Topf schmelzen lassen und
Zwiebelringe geduldig blond
werden lassen. Das dauert
mindestens 10-15 Minuten.
Immer wieder mal mit einem
hölzernen Kochlöffel
umrühren. Dann 2 TL Mehl
darüber stäuben und die
Zwiebelringe nochmals
einige Minuten dünsten. Viel
rühren. Die Zwiebeln dürfen
einen goldbraunen Ton
bekommen, aber auf keinen
Fall zu braun werden.

3. Mit 2 EL Weißwein
ablöschen und nochmals
zwei Minuten dünsten. Dann
mit 750 ml kochender

leichter Rinderbrühe
auffüllen, aufkochen und 20
Minuten leise köcheln. Mit
Salz und Pfeffer abschme-
cken.

4. Backofen auf 200°
vorheizen. Etwas Reibe-
käse in feuerfeste Suppen-
tassen geben, Weißbrot-
scheiben leicht anrösten,
teilen und ebenfalls
hineingeben. Dann wieder
etwas Reibekäse darauf
verteilen.

5. Mit der Suppenmischung
aufgießen und zum Schluss
mit einer dickeren Schicht
Käse bedecken.

6. Ca. 10 Minuten im
vorgeheizten Backofen
überbacken. Sofort
servieren.

Hinweise:

Für das Brot kann man
auch andere Sorten
nehmen, oder auch aus
Semmeln geschnittene
Scheiben.

Diese Suppe sättigt sehr,
am besten mittags essen,
mit einem leichten Salat
davor.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40
min, Gesamtzeit ca. 70
min, Suppen, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023