

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT KÄSE GRATINIERT

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Kochzeit 20 Minuten |
Leicht | 6 Portionen



Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert ist sicher einer der absoluten Klassiker der französischen Küche. Leider ist die Suppe etwas in Vergessenheit geraten. Damit will ich hier Abhilfe schaffen. Denn eine gute Zwiebelsuppe ist einfach nur köstlich. Im Winter bei einer Erkältung ist sie eine wahre Wohltat.

Schritt 01

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem ausreichend großen Topf erhitzen, die Zwiebeln dazugeben und ein wenig Salzen. Mit Deckel etwa 10-20 Minuten dünsten, bis die Zwiebeln weich sind und ein Großteil der Flüssigkeit verdunstet ist. Zwischendrin immer mal umrühren. Dann ohne Deckel so lange weitergaren, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist und die Zwiebeln schön karamellisiert sind. Anschließend den Wein dazugeben und komplett wieder einkochen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Schritt 02

Die Brühe, den Thymian und die Lorbeerblätter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Deckel 20 Minuten köcheln lassen. Während die Suppe kocht, die Croûtons vorbereiten. Dafür das Brot entrinden und in Scheiben schneiden. Einen Teil in Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Brotscheiben und Würfel dazugeben. Den Knoblauch andrücken und mit dem Thymian ebenfalls dazugeben. Die Croûtons goldgelb anbraten und auf einen Teller mit Küchenpapier geben.

Schritt 03

Den Käse auf einer [Vierkantreibe](#) auf der groben Seite reiben. Den Ofen auf die Grillfunktion stellen, höchste Stufe, und gut vorheizen. Die Suppe in eine Ofenfeste Suppenterrine füllen, die Croûtons darauf verteilen und großzügig mit dem Käse abdecken. Die Suppenschale in den Ofen geben und so lange überbacken, bis der Käse schön geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert! Soooooo gut.....

Tipps

Wer keinen Wein nehmen möchte, der kann 2 EL Sherry- oder Weißweinessig verwenden. Diesen auch einkochen wie den Wein, bevor die Brühe dazukommt. Traubensaft ist kein guter Ersatz für Wein, da er komplett anders schmeckt und viel zu süß ist.

Zutaten

- 1,5 Kg Zwiebeln
- 1,5 Liter Rinderbrühe
- 2 Lorbeerblätter

- 2 Zweige Thymian
- 200 ml trockenen Weißwein
- Käse zum Überbacken, etwa 20 g pro Person (am besten Comté oder Gruyère)
- 30 g Butter

Croûtons

- 20 g Butter
- Baguette oder anderes Brot
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Thymian

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.1 / 5. Anzahl der Bewertungen 69

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#):