

Französische Zwiebelsuppe

Zutaten:

4 große Zwiebeln (möglichst mild und süßlich, ca 800g – 1Kg)
2 EL Öl, 1 EL Butter
4 EL doppelgriffiges Mehl
¼ l Weißwein (z.B. Riesling, Silvaner, Savignon blanc)
1 l Gemüsebrühe
2 EL brauner Zucker
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben Weißbrot
1 El Butterschmalz
200g Käse, z.B. Gruyere oder Emmentaler

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und in der Butter/Öl Mischung hellbraun anbraten. Gegen Ende der Bratzeit kann schon 1 El Zucker mit beigegeben werden, der dann etwas karamellieren kann. Dann mit Mehl bestäuben, verrühren und achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Dann mit dem Weißwein aufgießen und einkochen lassen.

Währenddem die Weißbrotscheiben würfeln und im Butterschmalz zu goldgelben Crotons backen.

Mit der Suppe weitermachen, indem man mit der Brühe, gut der Hälfte, angießt und kochen lässt. Nebenbei kann der Käse in größere Würfel geschnitten werden. Hat man mit der eigabe der Brühe nach dem Aufkochen die Gewünschte Konsistenz erreicht, so wurd mit Pfeffer gewürzt und mit Salz abgeschmeckt. Mit Zucker wird die Säure noch ausgeglichen. Dann kann die Suppe in Teller oder Tassen gefüllt werden. Die Käsewürfel und die Goldwürfelchen Werden aufgestreut und die Teller oder Tassen im Ofen überbacken bis der Käse geschmolzen ist.