



SLOW GOODS

Bild: Nikolas Kerl
Rezept: J. Ryan Stradal



Französische Zwiebelsuppe

Zubereitungszeit ca. 60 min
6 Portionen als Vorspeise

Zutaten

55 g ungesalzene Butter
5 mittelgrosse Zwiebeln,
in dünnen Scheiben
1 Lorbeerblatt
½ TL getrockneter Thymian
2 EL trockener Sherry
850 ml Bouillon
1.5 TL grobes Meersalz
½ TL schwarzer Pfeffer
8 Scheiben Weissbrot, geröstet
160 g Gruyère

Zubereitung

Zwiebeln langsam bräunen

Butter auf mittlerer Stufe in einem Suppentopf zerlassen. Zwiebeln, Lorbeerblatt und Thymian hinzufügen. Etwa nach 15 Min. oder wenn die Zwiebeln allmählich braun werden, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und während ca. 30 – 40 Min. immer wieder umrühren, bis die Zwiebeln tiefbraun sind. Nicht zu heiss braten; die perfekte Bräunung braucht Geduld.

Mit Sherry & Bouillon aufkochen

Herd auf höchste Stufe stellen, Sherry unterrühren und verkochen lassen. Bouillon hinzugeben, alles aufkochen, dann 20 Min. mit gekipptem Deckel köcheln lassen.

Mit Salz & Pfeffer abschmecken

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt vor dem Servieren entfernen.

Suppe zum Überbacken vorbereiten

Feuerfeste Suppenschalen auf ein Ofenblech stellen und mit Suppe füllen, jeweils eine dünne Scheibe geröstetes Brot darauflegen und vorsichtig mit 3 TL geriebenem Gruyère bedecken.

Suppe mit Käse überbacken

Die Suppen bei 230 °C im Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist und ganz leicht braun wird. Unbedingt einen kräftigen Gruyère verwenden.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](http://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium