

Zwiebelsuppe

Heute mal Suppe als Vorspeise? Mit diesem Rezept ist eine leckere Zwiebelsuppe ganz einfach zubereitet. Und dazu das mit Käse überbackene Baguette, lecker.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Gewürzsäckchen:

1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
Zitronenschale
1 TL gerebelter Majoran

Zwiebelsuppe:

500 g Zwiebeln, z. B. Gemüsezwiebeln
50 g Butter
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
30 g Weizenmehl
150 ml Weißwein
1 l Gemüsebrühe
125 g Dr. Oetker Crème double
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Chilipulver

Baguettescheiben:

50 g Butter
8 Scheiben Baguette
etwa 80 g geriebener Greyerzer Käse

Wie koche ich eine klassische Zwiebelsuppe?:

1 Gewürzsäckchen vorbereiten:

Für das Gewürzsäckchen Knoblauch abziehen. Lorbeerblatt, Knoblauchzehe, Zitronenschale und Majoran in einen Papier-Kaffeefilter geben und mit Küchengarb verschließen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Grill des Backofens vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 240 °C

Heißluft etwa 220 °C

2 Zwiebelsuppe kochen:

Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden oder hobeln. Butter und Öl in einem großen Topf zerlassen. Die Zwiebelscheiben darin unter Rühren bei mittlerer Hitze andünsten. Mehl dazugeben und verrühren. Mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe hinzugießen und zum Kochen bringen. Gewürzsäckchen in die Suppe geben. Topf mit Deckel schließen und bei mittlerer Hitze in etwa 15 Min. gar kochen.



- 3 Gewürzsäckchen aus der Zwiebelsuppe entfernen. Crème double in die Zwiebelsuppe rühren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

4 **Baguettescheiben gratinieren:**

Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Baguettescheiben darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Scheiben herausnehmen und auf das vorbereitete Backblech geben. Mit geriebenem Käse bestreuen und zum Gratинieren unter den Grill geben.

Einschub: oberes Drittel
Backzeit: 2 - 4 Min.

5 **Zwiebelsuppe anrichten:**

Die Zwiebelsuppe in Suppentassen geben. Die gratinierten Baguettescheiben dazu servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Weißwein in der Zwiebelsuppe kann auch durch weißen Portwein ersetzt werden.
- Statt Greyerzer Käse kann auch geriebener Comte oder Emmentaler verwendet werden.
- Die gratinierten Baguettescheiben direkt in Suppentassen legen und die Zwiebelsuppe angießen.
- Die Zwiebelsuppe mit einem Klecks Dr. Oetker Crème fraîche Classic und Schnittlauchröllchen servieren.
- Zusätzlich vor dem Servieren etwas klein geschnittene Zitronen-Zesten mit in die Zwiebelsuppe geben.

