Französische Zwiebelsuppe

Kategorien:	Suppen/Eintöpfe
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

4 große Zwiebeln
2 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl oder je 1 EL von beidem
2 EL Butter
900 ml Gemüsesuppe
4 Scheiben französisches Weißbrot
40-50 g Gruyere- oder Cheddarkäse gerieben
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Zwiebeln schälen, vierteln, in 5 mm breite Spalten schneiden.
Öl und Butter in einem tiefen Topf erhitzen (am besten mit nicht zu großem Durchmesser, so dass die Zwiebeln eine dicke Schicht am Topfboden bilden).
Zwiebeln unter Rühren kurz und kräftig anbraten.
Hitze reduzieren und 45-60 Minuten sanft köcheln lassen.

Zunächst genügt gelegentliches Umrühren.
Sobald die Zwiebeln bräunen, muss häufiger umgerührt werden.
Die Zwiebelfarbe ist am Anfang golden, wird dann jedoch recht schnell braun.
Dann muss ständig gerührt werden, damit die Zwiebeln nicht am Topfboden anbrennen.

Wenn die Zwiebeln einen satten Mahagoniton haben, mit der Brühe ablöschen.
Zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grill vorheizen, das Weißbrot darin rösten.
Suppe auf vier feuerfeste Schalen verteilen.
Auf jede eine Brotscheibe setzen.
Mit Käse bestreuen und für einige Minuten unter dem Grill knusprig goldbraun überbacken.
Vor dem Servieren nochmals frischen Pfeffer darübermahlen.

Tip: Wenn die Zwiebelsuppe sorgfältig zubereitet wird, karamelisieren die Zwiebeln mahagonifarben.
So erhält dieses köstliche Gericht für kalte Tage sein süperbes Aroma.