

Suppen Rezepte

Französische Zwiebelsuppe

Anzahl: 4 - 6 Personen

Gattung: Gemüse, Suppe, Frankreich, Gewürze, Brot

50 g	Butter	150 ml	Dry Sherry
1 Essl.	Olivenöl	250 ml	Weißwein, trocken
4 große	Zwiebeln, in dünnen Scheiben	450 ml	Rinderbrühe
1	Knoblauchzehe, zerdrückt		(Gemüsebrühe geht auch)
1 Essl.	Zucker	350 ml	Wasser
2 Essl.	Rotweinessig		Petersilie zum Garnieren
50 g	Mehl		

Croutons

2 Essl.	Olivenöl	30 g	Ger. Parmesan
1 kleine	Baguette in 2 cm Scheiben		

1. Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 20 min stark anbräunen.
2. Knoblauch und Zucker zugeben und rühren, bis der Zucker braun geworden ist. Essig angießen, 2 min kochen lassen. Das Mehl über die Zwiebeln streuen, 1 min durchrühren und mit Sherry, Wein, Brühe und Wasser auffüllen. Unter Rühren aufkochen, bis die Suppe kocht und dick wird. Dann auf kleiner Flamme ohne Deckel ca. 25 min. kochen lassen.
3. Den Backofen auf 210 C vorheizen. Olivenöl und Knoblauch verrühren. Die Brotscheiben auf beiden Seiten damit bestreichen; eine Seite mit Parmesan bestreuen. 5 min backen, bis die Croutons goldbraun und knusprig sind.
4. Eine Scheibe Brot in jeden Suppenteller legen, die Suppe darauf gießen und mit Petersilie garnieren.