

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 15.10.2024

Zwiebelsuppe mit Baguette und Käse überbacken

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Zwiebeln
30 g Butter
1 EL Mehl
100 ml Weißwein oder 80 Apfelsaft und 20 ml Weißweinessig
30 ml Cognac, nach Belieben
800 ml Gemüsebrühe, ca.
2 Lorbeerblätter
2 Stiele Thymian
etwas Salz
etwas Pfeffer
80 g Greyerzer oder Gouda
8 Baguettescheiben

Zubereitung

1. Zwiebelschalen abziehen. Zwiebeln in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Thymianblättchen abziehen und fein schneiden.
2. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten weich dünsten, bis die Zwiebeln leicht gebräunt sind.
3. Zwiebeln mit Mehl bestäuben und kurz anrösten. Mit Weißwein und Cognac ablöschen und einkochen lassen.
4. Brühe, Lorbeerblätter und Thymian zugeben, mit Salz sowie Pfeffer würzen und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.
5. Käse grob reiben. Baguettescheiben ohne Fett rösten.
6. Zwiebelsuppe in 4 ofenfeste Suppenschalen geben. je 2 Baguettescheiben auf die Suppe legen.
Käse darüberstreuen, unter dem heißen Backofengrill goldbraun gratinieren und sofort servieren.