

Soupe à l'oignon (Gratinierte Zwiebelsuppe aus dem Waadtland)

Zutaten

Für 6-8 Portionen

7-8 Zwiebeln
Salz
Butter zum Dämpfen
1 TL Zucker
1 EL Mehl
1,2-1,5 l Fleischbouillon, heiss
4 dl trockener Weisswein oder Apfelwein
Pfeffer
6-8 dicke Scheiben Baguette
Butter zum Bestreichen
300-400 g Gruyère, gerieben



Zubereitung

1. Zwiebeln fein schneiden.
2. Zwiebeln mit Salz in Butter zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Minuten dämpfen, ohne Farbe annehmen zu lassen.
3. Zucker darüber streuen. Zwiebeln offen weitere 30 Minuten dämpfen, bis sie sehr weich und goldbraun sind, öfters rühren.
4. Mehl darüber streuen, unter Rühren kurz dämpfen. Mit 5 dl Bouillon ablöschen, unter Rühren aufkochen. Restliche Bouillon und Wein dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln.
5. Brot beidseitig mit Butter bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens goldbraun backen, einmal wenden.
6. Anrichten: Die Brotscheiben in ofenfeste, vorgewärmte Bowls verteilen. Die Suppe darüber giessen, dick mit Gruyère bestreuen. Auf ein Blech stellen, im oberen Teil des auf 225 °C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten überbacken. Sofort servieren.

Die heissen Bowls auf mit Salz bestreute Teller stellen - das Salz lässt die Luft zirkulieren und die Bowls kühlen schneller ab (Bruchgefahr).

1 Kräutersträusschen mit 2 Lorbeerblättern, 1 Thymian-, 4 Petersilienzweigen und 4 Wacholderbeeren mitkochen, vor dem Anrichten entfernen.

Statt Wein: 4 EL trockenen Sherry oder Cognac beifügen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 410 kcal, 20g Eiweiss, 20g Fett, 32g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 5000 Rezepte finden Sie auf www.swissmilk.ch/rezepte

2 / 2