



## Zwiebelsuppe ohne Tränen

Dies ist das Rezept für eine klassische „*Soupe a l'oignon gratinée traditionnelle des Halles de Paris*“. Drei Eigenschaften sollte eine überbackene Zwiebelsuppe haben: Einen tiefgründigen Geschmack, der beim Karamellisieren der Zwiebeln und beim Einkochen entsteht, eine gute Brühe als Basis (Kalb oder Gemüse! Rinderbrühe hat zu viel Eigengeschmack und lässt den Zwiebeln keinen Raum Aroma zu entfalten) und ordentlich viel Käse zum gratinieren.

**Schritt 1:** Ofen auf 200° C. vorheizen. Zwiebeln schälen, in Hälften schneiden und auf ein Backblech legen. Die Zwiebeln mit einem kleinen Stück Butter belegen und einer Prise Zucker bestreuen. Ca. 30 Minuten im Ofen backen, bis sie seidig glänzen und sich hier und da dunkle Stellen gebildet haben. Eventuell die Zwiebeln von Zeit zu Zeit wenden, damit sie gleichmäßig bräunen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

**Schritt 2:** Eine Gemüse- oder Kalbsbrühe ansetzen, die geschälten Knoblauchzehen und die Lorbeerblätter hinzugeben und das Ganze ca. 45 Minuten kochen. Gemüse entfernen und die Brühe durch ein Sieb passieren.

**Schritt 3:** In der Zwischenzeit die dunklen Schalenstellen entfernen und die Zwiebeln in dicke Ringe schneiden. In einem großen Topf die geschnittenen Zwiebeln und den Weißwein gemeinsam aufkochen. Der Wein weitestgehend verdunsten lassen (wir wollen nur den Geschmack, nicht den Alkohol) und dann mit der Brühe auffüllen. Kurz aufkochen lassen und dann mindestens 45 Minuten auf leiser Flamme simmern.

**Schritt 4:** Den Grill im Ofen auf mittlere Stufe stellen. In feuerfeste Suppenschalen einige Weißbrotstücke legen, mit Weißwein beträufeln (nicht ertränken!), die Zwiebeln daraufgeben, mit Suppe auffüllen, mit einer Weißbrotzscheibe abdecken und zum Schluss mit Käse auffüllen.

**Schritt 5:** Die Suppenschalen in den Ofen stellen und ca. 3-4 Minuten goldgelb überbacken und heiß genießen. Bon appétit!

*Weinempfehlung: Weisburgunder Kranachberg - Peter Skoff, Südsteiermark. Eine perfekte Kombination.*



### Zutaten (für ca. 6 Personen)

- 1,5 kg Zwiebeln
- Butter
- Zucker, grobes Meersalz, Salz, Muskatnuss und frisch gemahlener Pfeffer
- 5 Knoblauchzehen
- 0,5 l Weißwein
- 2 l Kalbs- oder Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- frisch gewürfeltes Weißbrot
- 600 g geriebenen Comté, Gruyere oder Emmentaler

Zubereitungszeit: 25 Minuten  
plus 1 Stunde Kochzeit

Quelle: eigenes Rezept