regional-saisonal

Rezepte zum Schlemmen

Zwiebelsuppe

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

500 g Zwiebeln

2 EL Butter

500 ml Gemüsebrühe

250 ml Weißwein

Salz & Pfeffer

12 Baguette

Scheiben

100 g Reibekäse

(Angaben für 4 Personen)



Zwiebelsuppe ist ein Traditionsgericht aus der französischen Küche. Bereitet man die Suppe in großen Mengen zu, so empfiehlt es sich, die Brotscheiben separat auf einem Backblech mit Käse zu überbacken und zur Suppe zu reichen. Statt Baguett kann man auch anderes Weiß- oder Toastbrot verwenden, evtl. reichen dann weniger Scheiben, wenn diese größer sind als bei Baguette.

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in zerlassener Butter dünsten. Dann Wein und Brühe hinzugeben, salzen und pfeffern. Die Suppe in Schüsseln aufteilen, mit Weißbrot bedecken und Käse darauf streuen. Bis der Käse braun ist (circa 10-20 Minuten), im Ofen backen.