

Sören Anders
Französische Zwiebelsuppe

Freitag, 9. März 2018
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Weltküche

Zutaten:

2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
50 g	durchwachsener Speck, dünn aufgeschnitten
3 Zweige	Thymian
2 EL	Butter
20 ml	Cognac
400 ml	Weißwein
600 ml	Fleischbrühe
1 Bund	glatte Petersilie
150 g	Kastenweißbrot
80 g	Gruyère
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken, dann noch andrücken.
2. Speck in Streifen schneiden.
3. Thymian abbrausen, trocken schütteln.
4. In einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, Knoblauch und Speck zugeben und alles kurz anbraten.
5. Dann mit Cognac ablöschen und diesen nahezu einkochen, mit Wein und Brühe auffüllen, Thymian zugeben und 30 Minuten köcheln lassen.
6. In der Zwischenzeit Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Weißbrot in vier Scheiben schneiden und leicht toasten oder in einer Pfanne rösten.
7. Käse fein reiben, auf die Brotscheiben streuen und kurz vor dem Servieren der Suppe unter der Grillschlange oder im Backofen bei Oberhitze gratinieren.
8. Thymianzweige aus der Suppe entfernen, Petersilie unter die Suppe mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Suppe in Suppentassen anrichten, die gratinierten Brotscheiben oben auflegen, mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

Pro Portion: 388 kcal / 1627 kJ
22 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 19 g Fett