

Hier und heute

Zwiebelsuppe mit Käsehaube

Alexander Wulf macht eine heiße Zwiebelsuppe mit Käse knusprig überbacken. Das perfekte Abendessen für nasskalte Herbsttage. Noch dazu günstig, denn Zwiebeln haben jetzt im Westen Saison.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten für die Zwiebelsuppe

- 3 Gemüsezwiebeln
- 50 g Butter
- 20 g Mehl
- 150 ml Weißwein, trocken
- 1 l Fond z.B. Rind oder Geflügel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Liebstöckel, getrocknet
- 3 Zweige Thymian
- 80 g Gruyère, gerieben
- Salz und Pfeffer
- 6 Scheiben Baguette
- 80 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- etwas frische Petersilie als Topping

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Ringe schneiden und in der Butter anschwitzen bis sie goldbraun sind. Mit Mehl bestäuben.

Thymian, Liebstöckel und die Lorbeerblätter hinzugeben und mit Weißwein ablöschen.

Etwas reduzieren lassen, dann mit dem Fond aufgießen und köcheln.

Wenn die Suppe zu dünn ist, kann man sie mit angerührter Stärke binden. Dann salzen und pfeffern.

Für die Käsehaube Knoblauch in der Pfanne in Öl anbraten und das Baguette darin anrösten. Den geriebenen Käse über das geröstete Baguette geben und im vorgeheiztem Backofen bei ca. 100 Grad ein paar Minuten schmelzen lassen.

Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten, mit dem überbackenem Baguette dekorieren und etwas Petersilie verfeinern.

Tipps:

- Wer mag, kann gekochte Rindfleisch- oder Hähnchenstücke dazugeben.
- Oder versehen Sie die Suppe mit einer Parmesan-Ei-Haube. Dafür 30 g geriebenen Parmesan mit ein bis zwei Eiern mischen, im Backofen überbacken und als Topping auf die Suppe geben.