



**ORF** extra

## Französische Zwiebelsuppe

In unserer Vorstellung ist sie fest als Sinnbild für die französische Küche verankert: die Zwiebelsuppe. Zu Recht, wie wir finden. Zwar haben wir beim Zwiebelschneiden die eine oder andere Träne vergossen, doch das hat sich gelohnt. Die leichte Süße der Zwiebeln und der kräftige Geschmack des Käses ergänzen sich einfach unvergleichlich gut.

### Für 3 Portionen

350g Schalotten  
3 Knoblauchzehen  
3EL Pflanzenbutter  
2 TL Speisestärke  
700ml Gemüsebouillon  
Salz, Pfeffer  
100g Gruyère  
½Baguette

### Außerdem:

3 ofenfeste Suppentassen oder Servierschalen

## ZUBEREITUNG

Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen, 2 davon pressen.

Pflanzenbutter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Schalotten und gepressten Knoblauch hinzugeben und umrühren. Topfdeckel aufsetzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Das dauert etwa 10 Minuten. Dann die Zwiebeln mit Speisestärke bestäuben und diese gut unterrühren.

Gemüsebouillon und 350 ml Wasser zugeben, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten köcheln lassen.

Quelle: **Paris - Je t'aime. Das Frankreich-Kochbuch.** Svenja Mattner-Shahi / Britta Welzer. EMF Verlag. ISBN 978-3-7459-1905-9

Den Backofen auf 180 °C (Umluft und Grill) vorheizen.

Gruyère frisch reiben. Baguette in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, kurz tosten (die Scheiben sollten nicht braun werden) und anschließend mit der Knoblauchzehe einreiben.

Suppe in ofenfeste Schalen füllen. Die Oberfläche jeweils mit Baguettescheiben bedecken und den Käse auf die Baguettescheiben streuen. Im heißen Ofen so lange grillen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist (etwa 5 Minuten).

Nach Geschmack noch etwas Pfeffer über die Suppe geben

**TIPP**

Am köstlichsten ist es, wenn sich das Brot bereits ein wenig mit der Brühe vollgesogen hat und man mit einem großen Löffel diese Suppe-Brot-Käse-Mischung schlürft.