

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Französische Zwiebelsuppe mit Bergkäse Crouton

Koch: Wolfgang Knechtl

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 1 l Gemüsefond
- 300 g Zwiebeln
- Olivenöl zum Anbraten
- ein Schuss Rotwein
- Salz
- Pfeffer
- 2 Thymianzweige
- 1 TL Majoran (getrocknet)

Für die Croutons

- Butter zum Bestreichen
- 4 Weißbrotscheiben
- 4 Bergkäse-Scheiben
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Für die Suppe die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in einem Topf in etwas Olivenöl unter ständigem Rühren anbraten, bis sie sehr braun sind. Dann mit einem Schuss Rotwein ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Die Suppe mit etwas Salz, Pfeffer, gerebeltem Thymian und getrocknetem Majoran würzen und anschließend 30 Minuten köcheln lassen.
- 2.** Für die Bergkäse Croutons die Weißbrotscheiben mit Butter bestreichen, salzen und pfeffern, mit dem Käse belegen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das Brot nun etwa 4 Minuten bei 180° C Umluft im Rohr hellbraun backen und danach herausnehmen.
- 3.** Zum Schluss die Zwiebelsuppe nochmals abschmecken und in einer Bouillonschüssel anrichten. Je einen Bergkäse Crouton darauflegen und servieren.