

Französische Zwiebelsuppe Pariser Art

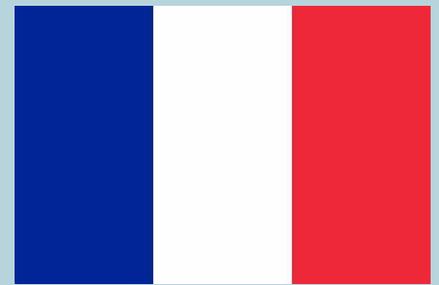
Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden - so das Original. Die Suppe lässt sich teilweise allerdings sehr schwierig löffeln, so dass es sich anbietet, die Zwiebeln zu halbieren oder zu vierteln und dann in feine Ringe zu schneiden oder zu hobeln.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten, bis gut der Zwiebelsaft ausgetreten ist. Die Zwiebeln mit dem Mehl bestäuben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermischen. Nach und nach erst mit dem Wein und dann mit der Brühe aufgießen und 15 Minuten mit leicht geöffnetem Deckel köcheln lassen.

Währenddessen die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin knusprig braun braten. Auch hier gilt, wer es leichter zu essen haben möchte, sollte das Baguette etwas kleiner schneiden, aber im Original kommen ganze Scheiben drauf. Diese schwimmen natürlich auch besser.

Die Zwiebelsuppe in Schälchen füllen, die Baguettescheiben auf die Zwiebelsuppe legen, mit Käse und Paprika bestreuen. Die Suppe oben im Backofen oder unter dem Grill goldbraun überbacken und sofort servieren.

Bon appétit!



Zutaten:

- 1kg Gemüsezwiebeln
- 5EL Öl (neutrales)
- 2EL Mehl
- 2TL Zucker
- 1l kräftige Gemüsebrühe
- 315ml trockener Weißwein
- 50g Butter
- 5 Scheiben Baguette oder Toastbrot
- 8EL Gruyère, gerieben (bzw. anderer schmelzender Käse)
- 4Msp.Paprikapulver edelsüß

