

Zwiebel-Brot-Auflauf: französische Zwiebelsuppe mal anders

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

400 g Sauerteigbrot
1 kg Zwiebeln
225 g Gruyère
800 ml Milch
6 Eier
120 ml Weißwein
60 ml Sherry
2 Knoblauchzehen
2 Zweig(e) Thymian
1 1/2 Esslöffel Dijon Senf
1 Esslöffel Worcestershire Sauce
1 Tasse(n) Zucker
3 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Backofenfeste Pfanne (26 cm Durchmesser)

Französisches Frühstück mal ganz anders! Dekonstruiere eine französische Zwiebelsuppe und mache daraus ein herzhaftes Frühstück für Langschläfer. Nämlich einen **Brot-Auflauf mit Zwiebeln**. Zart karamellierte Zwiebeln in einer Weißwein-Sherry-Reduktion. Dazu **herzhaft eingelegtes Brot** und **kräftiger Gruyère**. Klingt das nicht

nach einem Kickstart in den Tag? Wer braucht da bitte Croissant und Schokocreme? Dieser Brot-Auflauf mit Zwiebeln ist wahrscheinlich das originellste Frühstück überhaupt!

- 1 -

Für die karamellisierten Zwiebeln Knoblauch schälen und hacken. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Thymian fein hacken. Butter in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Zucker und Salz abgedeckt ca. 10 Minuten anbraten. Zwischendurch rühren.

- 2 -

Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten unter Rühren anbraten. Knoblauch und Thymian hinzugeben und 2 Minuten mit anbraten. Mit Sherry und Weißwein ablöschen und ca. 3 Minuten reduzieren lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Pfanne vom Herd nehmen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 3 -

Brot in etwa daumengroße Würfel schneiden. Gruyère grob reiben. Brotwürfel auf einem Backblech verteilen und ca. 5 Minuten backen. In einer großen Schüssel die Eier, Milch, Senf, Worcestershire Sauce, Salz und Pfeffer miteinander verquirlen. Brot zur Eiermasse geben und ca. 15-20 Minuten quellen lassen.

- 4 -

Die Hälfte der Zwiebeln und des Käses in eine backofenfeste Pfanne mit 26 cm Durchmesser füllen, Brotmischung und anschließend den Rest Zwiebeln und Käse darauf geben. Auflauf ca. 30 Minuten im heißen Ofen backen.