

## Zwiebelsuppe

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Suppe

4 große Gemüsezwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Esslöffel Butterschmalz  
1 Esslöffel Mehl  
200 ml trockener Weißwein  
1 l Gemüsefond  
1 Prise(n) Muskatnuss  
1 Prise(n) Kümmel  
Salz, Pfeffer

#### Zum Servieren

4 Scheiben Baguette  
4 Esslöffel geriebener Bergkäse  
4 Zweig(e) Thymian

Trotz allem liefen mir ein paar Tränchen die Wangen herunter. Aber die haben sich schnell in Freudentränen gewandelt, als ich das mit Bergkäse überbackene, knusprige Baguette in das aromatische Süppchen tunken und kosten konnte.

- 1 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Scheiben schneiden, Knoblauch fein reiben.

- 2 -

Butterschmalz in einem Topf zerlassen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Mehl darüber stäuben, Knoblauch dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Suppe mit Muskatnuss, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

- 3 -

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Baguette mit Käse bestreuen und ca. 5 Minuten im heißen Ofen backen, bis der Käse geschmolzen und die Scheibe knusprig ist.

- 4 -

Suppe mit frischem Thymian garnieren und heiß mit Brot servieren.

Klassische französische Zwiebelsuppe wird nach dem Kochen noch mit krossen **Brotwürfeln** und viel **Käse** gratiniert. Ich mag es nicht mit ganz so viel Käse, deshalb ist meine Variante eine **Zwiebelsuppe** nach französischer Art. Beim Zwiebelschneiden habe ich sämtliche Tricks ausprobiert, um nicht zu weinen. Durch den **Mund** anstatt durch die Nase zu atmen, ein **Streichholz** in den Mund stecken oder einen Schluck **Wasser** im Mund behalten –