

Elsässer Zwiebelsuppe

(Brittje)



ZUTATEN

Für 4 Personen:

- 1 kg braune Zwiebeln - 3 EL Butter - 1 TL Zucker
- 1 ½ EL Mehl
- 1,5 bis 2l Gemüsebrühe
- 4 Zweige Thymian - 1 Lorbeerblatt -- Salz, Pfeffer
- 250 g Gruyère oder anderen herzhaften Käse
- 8-12 dicke Scheiben Baguette -
- Butter zum Bestreichen

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln darin offen bei kleiner Hitze ca. 20 Min. dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit Zucker bestreuen und bei kleiner bis mittlerer Hitze weitere 20-30 Min. dünsten, bis die Zwiebeln goldbraun gebräunt sind. Mehl darüberstäuben und unter Rühren 1-2 Min. anschwitzen. Brühe dazugießen und umrühren. Thymian abbrausen und mit dem Lorbeerblatt in die Suppe geben. Bei kleiner Hitze offen weitere 30 Min. köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Käse fein reiben. Die Brotscheiben beidseitig dünn mit Butter bestreichen, leicht salzen und pfeffern, dann auf einen mit Backpapier ausgelegten Backrost legen. Im Ofen (Mitte) in 5-8 Min. goldbraun backen, dabei einmal wenden. Inzwischen die Suppe in ofenfeste Suppenschalen verteilen. Die Brote auf den Suppen verteilen, leicht eindrücken und den Käse darüberstreuen. Die Ofentemperatur auf 220° erhöhen, die Suppenschalen in den Ofen stellen (oben, Umluft nicht empfehlenswert) und die Brote in 12-15 Min. goldbraun gratinieren.

