

# Französische Zwiebelsuppe

Geradezu ein Muss an kalten Tagen.

**Zwiebelsuppe ist eine Gemüsesuppe mit gedünsteten Zwiebeln als Hauptzutat. Sie ist in vielen Ländern in verschiedenen Varianten verbreitet. Eine der bekanntesten Varianten ist die französische Zwiebelsuppe. Innerhalb des Garprozesses verlieren die Zwiebeln ihre Schärfe und entwickeln ein süßlich-würziges Aroma. Ideal ist die Suppe für die kalte Jahreszeit.**

## Zutaten

- 1 kg Zwiebeln
- 50 g Butter
- 2 EL Öl
- 30 g Mehl
- 2 l Gemüsebrühe
- ¼ l Weißwein
- ½ TL Oregano
- ½ TL Thymian
- 1 Messerspitze zerstoßener Salbei
- 1 Messerspitze zerstoßener Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- 6 Scheiben Weißbrot
- 120 g geriebener Emmentaler

## Zubereitung

- Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.
- In einem Suppentopf Butter und Öl erhitzen, Zwiebelringe zugeben und glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben, dann mit Brühe und Wein auffüllen. Die Suppe mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten kochen lassen.
- In sechs feuerfeste Suppentassen je eine Scheibe Weißbrot legen und die Tassen mit Suppe füllen. Den geriebenen Käse darüber streuen und die Zwiebelsuppe im vorgeheizten Backofen bei 250°C, Gas Stufe 5-6, 5 Minuten gratinieren. Sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/franzoesische-zwiebelsuppe/>