

Überbackene Zwiebelsuppe

Zutaten:

50 g ungesalzene Butter
1 kg Zwiebeln
(in dünn geschnittenen Ringen)
2 Zehen Knoblauch
100 ml Weißwein
2 EL Sherry, Portwein oder Madeira
(plus etwas zum Nachwürzen)
1 Liter frische Rinderfond
Salz & Pfeffer
1 Bund Petersilie



Für die Beilage:

8 dicke Scheiben Baguette
2 Zehen Knoblauch, halbiert
100 g geriebener Gruyère
(Greyerzer-Käse)

Zubereitung:

1. Schmelzen Sie die Butter in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne. Die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen und bei geringer Hitze 30-35 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln weich und schön gebräunt ist. Durch das sanfte Anbraten der Zwiebeln erhält die Suppe ihren feinen Geschmack und ihre Farbe.
2. Fügen Sie den Weißwein hinzu und rühren Sie die Zwiebeln gut um, um sie vom Boden der Pfanne zu lösen. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen und dann entweder Sherry, Portwein oder Madeira und Rinderfond hinzufügen.
3. Die Mischung wieder zum Kochen bringen und etwa 10-12 Minuten bei reduzierter Hitzezufuhr köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit das geröstete Baguette zubereiten: Rösten Sie die Baguette-Scheiben auf beiden Seiten und reiben Sie es auf einer Seite mit einer Knoblauchzehen ein. Garnieren Sie den geriebenen Käse darauf und legen Sie das Brot in den Ofen, bis der Käse geschmolzen ist.
5. Probieren Sie, ob die Suppe gut gewürzt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Um die Suppe weiter zu würzen, können Sie nochmals einige Esslöffel Sherry, Portwein oder Madeira hinzufügen.

6. Legen Sie die gratinierten, gerösteten Baguette-Scheiben auf die Suppe und streuen Sie die frisch gehackte Petersilie darüber.
7. Suppe sofort servieren, um zu verhindern, dass das Baguette zu weich wird.

