
Zwiebelsuppe nach Art der legendären Pariser Marktfrauen

leicht gebundene Delikatesse aus einem französischem Bistro

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Gemüsezwiebel(n)
5 EL	Öl, neutrales
2 EL	Mehl
	Salz und Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlen
2 TL	Zucker
1 Liter	Gemüsebrühe, kräftige
315 ml	Weißwein, trockener
50 g	Butter
5 Scheibe/n	Baguette(s) oder Toastbrot
8 EL	Gruyère, geriebener
4 Msp.	Paprikapulver, edelsüß

Rezept von: Tickerix

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden - so das Original. Die Suppe lässt sich teilweise allerdings sehr schwierig löffeln, so dass es sich anbietet, die Zwiebeln zu halbieren oder zu vierteln und dann erst in feine Ringe zu schneiden oder zu hobeln.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten, bis gut der Zwiebelsaft ausgetreten ist. Die Zwiebeln mit dem Mehl bestäuben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermischen. Nach und nach erst mit dem Wein und dann mit der Brühe aufgießen und 15 Minuten mit leicht geöffnetem Deckel köcheln lassen.

Währenddessen die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin knusprig braun braten. Auch hier gilt, wer es leichter zu essen haben möchte, sollte das Baguette etwas kleiner schneiden. Aber im Original kommen ganze Scheiben drauf. Diese schwimmen natürlich auch besser.

Die Zwiebelsuppe in Schälchen füllen, die Baguettescheiben auf die Zwiebelsuppe legen, mit Käse und Paprikapulver bestreuen.

Die Suppe oben im Backofen oder unter dem Grill goldbraun überbacken und sofort servieren.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit	ca. 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
