



Pariser Zwiebelsuppe

Die überbackene Zwiebelsuppe ist keine feine Speise, aber eine ehrliche (Die Zeit, 36/2011). Kein ausgeklügeltes Rezept, wie man es aus der Metropole des klassischen Gourmetlandes erwarten würde, nein, es passt eher zur urchigen, bäurischen Küche der Provinz.

Eine Zwiebelsuppe die mit Knoblauch angereichert, mit Thymian, Paprika und Pfeffer gewürzt ist. Darauf wird eine geröstete und mit geriebenem Käse bestreute Scheibe Baguette gelegt. Dann wird die Suppe gratiniert: Der Käse schmilzt und verbindet sich mit dem Zwiebelsud...

Zutaten (1 Portion)

1 mittelgrosse Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2dl Weisswein
2dl vegetabile Bouillon
1 Scheibe Baguette
30g geriebener Gruyere (mild)
1/4Tl getrockneter Thymian
1/4Tl süsser Paprika
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Butter

Zubereitung

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.

Zwiebelstreifen in etwas Bratbutter ca. 5 Minuten anrösten, sie dürfen dabei aber nicht braun werden. Knoblauch zugeben und mit Weisswein ablöschen. Wein etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Thymian und Paprika zugeben. Mit der Bouillon aufgiessen

und 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Suppe in ein Töpfchen füllen, eine angröstete Baguettenscheibe darauflegen. Käse mit etwas Muskatnuss und Pfeffer würzen und auf die Brotscheibe legen. Zuletzt eine Butterflocke auf den Käse legen.

Unter dem Grill oder im Backofen (nur mit Oberhitze) ca. 10 Minuten gratinieren.



Ab in den Ofen..