Zwiebelsuppe mit Käsebrot

Stufe 1

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Zubereitungszeit: 80 Min.

Zutaten:

1 Stck. Baguette
6 EL Butter
150 g Gruyère-Käse
2 Stck. Lorbeerblatt
1 TL Pfeffer, schwarz
1 l Rinderbrühe
1 TL Salz
3 Stck. Thymianzweig(e)
180 l Weißwein
5 Stck. Zwiebel(n)

KitchenAid Food-Processor-Vorsatz

Opinel Brotmesser Parallèle No. 116

Staub Cocotte rund aus Gusseisen in kirschrot

Cilio Käsereibe Deluxe

Römertopf Vorratstopf Frische-Topf MAXI

Kahla Rossella Bowl 14 cm rund in Zwiebelmuster

Friesland Suppentasse JEVERLAND

1

Die 5 großen Zwiebeln mit einem Messer oder noch einfacher z.B. mit dem KitchenAid Gerät und Food-Processor-Aufsatz in dünne Scheiben schneiden.

2

Die Butter in einem großen Topf zum Schmelzen bringen. Die zwiebeln hinzugeben und gut schwenken, sodass die Zwiebeln überall mit der Butter bedeckt sind.

3

Die Zwiebeln nun bei niedriger Hitze langsam karamellisieren. Lassen Sie dabei den Deckel ab und rühren Sie nicht zu oft um. Das Karamellisieren kann bis zu 45 Minuten dauern.

4

Den Weißwein hinzugeben und alles zusammen auf erhöhter Hitzestufe ca. 5 Minuten kochen lassen.

5

Anschließend die Rinderbrühe, Salz, Pfeffer und die frischen Kräuter hinzugeben. Alles zusammen 30 Minuten köcheln lasen.

6

Den Gruyère-Käse mit einer Käsereibe oder dem KitchenAid Reibeaufsatz reiben.

7

Das Baguette (oder Brot) in Scheiben schneiden und den Käse darüber streuen.

8

Die Baguettescheiben auf einem Grill, im Ofen oder über einem Toaster ankrossen sowie den Käse erwärmen bis er Blasen wirft und leicht braun wird.

9

Die suppe in tiefen Schüsseln servieren und die Käsebrotscheiben darüber legen.

Zwiebeln Schneiden ist wohl eine der unbeliebtesten Aufgaben in der Küche. Mit einem Zerkleinerer bzw. Food Processor ist die Aufgabe schon gar nicht mehr so tränenreich, aber auch mit einem Messer gibt es Tipps & Tricks für ein halbwegs angenehmes Schnippeln. Atmen Sie z.B. durch den Mund, statt durch die Nase, öffnen Sie das Küchenfenster oder schneiden die Zwiebeln vorsichtig unter Wasser.