



Französische Zwiebelsuppe

4-6 Portionen

400 g Zwiebeln

40 g Butterschmalz

Salz

Pfeffer

Cayennepfeffer

150 ml trockener Weißwein

750 ml Rinderbrühe

Zwiebeln pellen und in dünne Ringe schneiden, evtl. vorher halbieren

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten, bis sie fast gar sind. Sie dürfen gerne etwas Farbe annehmen. Salzen, pfeffern, etwas Cayennepfeffer zugeben, mit dem Wein ablöschen und dann die Brühe zugeben. Ca. 15 Min. köcheln lassen; die Zwiebeln müssen weich sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante 1: Die Suppe in feuerfeste Tassen füllen, eine oder zwei Baguettescheiben darauflegen, dick mit geriebenem Gruyère bestreuen und unter dem Grill überbacken.

Variante 2: Blätterteig ausrollen, runde Platten ausschneiden (Durchmesser ca. 3 cm größer als der Tassendurchmesser), Suppe in die feuerfesten Tassen füllen, Tassenrand und den Rand der Teigplatten mit Eigelb bepinseln, die Platten auf die Tassen legen und am äußeren Rand gut andrücken. Mit dem restlichen Eigelb bepinseln und bei 200° im Ofen backen (dabei die Tür nicht mehr öffnen!).