

Gratinierte französische Zwiebelsuppe



Der Stockweiher im Departement Moselle wird von Eingeweihten auch Saarbrücken 7 genannt - eine Anspielung darauf, dass der See eines der beliebtesten Ausflugziele der Saarländer:innen ist. Französische und saarländische Ausflügler sind sich einig: Eine gute Zwiebelsuppe wärmt Herz und Seele.

Diesmal kocht Cliff Hämmerle zusammen mit Verena und Michel eine typisch französische Zwiebelsuppe.

Cliffs Tipp für dieses Gericht: Wer auf Rinderknochen verzichten möchte, kann Champignons für die Geschmackstiefe nehmen!

Das Mit Herz am Herd-Team wünscht gute Unterhaltung und viel Spaß beim Nachkochen!

Das Rezept

Gratinierte französische Zwiebelsuppe

Zutaten für vier Personen

Zwiebelsuppe

800 g Zwiebeln
100 g Butter
1 EL Mehl
1/2 L Weißwein
1 Schuss Cognac (laut Paul Bocuse!)
1 ½ Liter Gemüsefond oder Wasser Salz, Pfeffer aus der Mühle
8 Scheiben Baguette geröstet
100 g geriebenen Gruyère oder Bergkäse
1 kleine Bund Schnittlauch zum Garnieren

Gemüsefond (1,5 L)

Je 2 kleine Gemüsezwiebeln, Knoblauch
Je 2 Karotten, Tomaten
1 Stück Sellerie, Fenchel
1 Stange Lauch
Je 1 Stängel Thymian, Rosmarin, Salbei, frische Petersilie
1 Prise Salz / Pfeffer
Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
200 g Champignons oder Rindermarkknochen
2 L Wasser

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in dünnen Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln goldgelb darin anbraten. Mit dem Mehl bestäuben und dem Weißwein und Cognac ablöschen. Mit dem Fond auffüllen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den gerösteten Weißbrotscheiben belegen und mit dem Käse im Ofen bei Oberhitze 220 Grad gratinieren. Mit Schnittlauch ausgarnieren.

Alle Zutaten waschen, schneiden und in Salzwasser, 30 Minuten köcheln lassen. Danach durch ein Sieb passieren und weiterverwenden.

Cliffs Tipp:

Ein paar Weißbrotscheiben mehr rösten, mit Crème Fraîche, Trauben und Speck belegen oder alternativ auch mit Spinat, Tomaten und Walnüsse. Im Ofen bei 180° für 5 Minuten backen.

Champignons geben der Brühe Kraft!
