



Französische Zwiebelsuppe

Französische Zwiebelsuppe

4 große Zwiebeln

600 ml Wasser

1 Würfel Jürgen Langbein Rinder-Suppen-Paste

200 ml Weißwein

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Thymian

1 Lorbeerblatt

4 Scheibe(n) Baguette

100 g geriebener Gruyère Käse

Salz, Pfeffer

Französische Zwiebelsuppe

1.

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in Butter und Öl bei niedriger Hitze in einem Topf langsam

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

bräunen, bis sie karamellisiert sind (ca. 30-40 min).

Knoblauch, Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Die Rinder Suppen Paste in Wasser auflösen und die Rinderbrühe in den Topf hinzufügen, aufkochen lassen und 15 min. köcheln lassen.

Die Suppe in hitzebeständige Schalen füllen, eine Scheibe Baguette auf jede Schale legen und mit Gruyère-Käse bestreuen. Unter dem Grill oder in einem Ofen mit Oberhitze backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.