

Soupe à l'Oignon

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Für 6 bis 8 Personen

4 EL Butter
2 EL Pflanzenöl
1 kg Zwiebeln, in dünne Scheiben
geschnitten

1 TL Salz
3 EL Mehl
2 l Fleischbrühe, frisch, aus Würfeln,
Instantbrühe oder aus der Dose

In einem schweren, 4 bis 5 l fassenden Topf oder Suppenkessel zerläßt man auf mäßiger Hitze die Butter mit dem Olivenöl. Dann gibt man die Zwiebeln und 1 TL Salz hinein und dünstet ohne Deckel auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Rühren 20 bis 30 Minuten, bis die Zwiebeln tief goldbraun sind. Mehl über die Zwiebeln stäuben und noch 2 oder 3 Minuten im Topf schwenken. Den Topf vom Feuer nehmen. In einem anderen Topf läßt man die Brühe aufwallen und rührt sie dann zu den Zwiebeln. Nun setzt man die Suppe wieder auf schwache Hitze zurück und läßt sie, teilweise zugedeckt, 30 oder 40 Minuten schwach kochen, wobei man gelegentlich das Fett abschöpft. Falls nötig, Salz und Pfeffer hinzufügen.

CROÛTES

12 bis 16 Scheiben Meterbrot,
2 1/2 cm dick
2 TL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, halbiert
1 Tasse geriebener Schweizer Käse
oder eine Mischung von
Schweizer- und Parmesankäse

Während die Suppe auf dem Herd steht, macht man die *croûtes*. Der Backofen wird auf 160° vorgeheizt. Die Brotscheiben legt man nebeneinander auf ein Backblech und röstet sie ca. 15 Minuten. Mit einem Kuchenpinsel bestreicht man beide Seiten jeder Scheibe dünn mit Olivenöl, dann dreht man die Scheiben um und röstet nochmals 15 Minuten, bis das Brot vollkommen trocken und leicht gebräunt ist. Jede Seite reibt man mit der zerschnittenen Knoblauchzehe ein.

Man legt die *croûtes* in eine Terrine oder auf Suppenteller und schöpft die Suppe darüber. Den geriebenen Käse reicht man separat.

ANDERE MÖGLICHKEIT: Um gratinierte Zwiebelsuppe zu machen, erhitzt man den Ofen auf 180°. Man schöpft die Suppe in eine feuerfeste Terrine oder in feuerfeste Portionsschälchen, belegt sie mit *croûtes* und streut den geriebenen Käse darüber. Den Käse beträufelt man mit etwas zerlassener Butter oder Olivenöl. Man backt 10 bis 20 Minuten, bis der Käse geschmolzen ist, dann schiebt man die Suppe für ein oder zwei Minuten unter einen heißen Grill, um, falls gewünscht, die Oberfläche zu bräunen.