

# Zwiebelsuppe mit gratiniertem Brot-Topping



**In Butter geschmorte Zwiebeln, überbacken mit Weissbrot, Raclettekäse und Gruyère - diese Suppe macht Lust auf Herbst!**

Die «Soupe à l'oignon gratinée» stammt aus der französischen Küche und war ursprünglich ein Armeleuteessen. Zwiebeln waren schon damals günstig oder man hatte nicht selten sogar welche im eigenen Garten.

Für das Topping konnte man ausserdem altes Brot verwerten. Beim Stichwort Foodwaste punktet die Suppe bis heute nicht nur bei der Verarbeitung von Brotresten, auch die übriggebliebenen Käsescheiben vom letzten Racletteplausch erleben eine Renaissance.

Durch das langsame Karamellisieren entwickeln die Zwiebeln eine verführerische Süsse. Die Suppe braucht ihre Zeit, man kann sie aber auch am Vortag zubereiten und erst kurz vor dem Servieren mit Brot und Käse gratinieren.

Am allerbesten schmeckt die Suppe mit all den unten aufgeführten Zutaten. Optional können Sherry und Pimentkörner aber weggelassen werden.

- 40 g Butter
- 600 g Zwiebeln, geschält, halbiert und in dünnen Streifen
- $\frac{3}{4}$  TL Salz
- 1 EL brauner Rohrzucker
- 250 ml Weisswein
- 2 EL Sherry (optional)
- 2 EL Mehl
- 1 l Gemüsebouillon (wenn möglich klar, ohne Stückchen)
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Pimentkörner (optional)
- $\frac{1}{2}$  TL Thymian
- Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 8-12 Scheiben Baguette (je nach Grösse)
- 50 g Gruyère, gerieben
- 6 Scheiben Raclettekäse
- Etwas gehackter Schnittlauch zum Garnieren (optional)
- Salz und Zucker zum Abschmecken

1. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebelstreifen zugeben. Mit Salz und Zucker würzen, während 45 Minuten bei

mittlerer Hitze karamellisieren lassen und immer wieder umrühren. (Am Anfang nur alle paar Minuten umrühren, sobald die Zwiebeln Farbe annehmen, öfter.)

2. Mit Weisswein und optional Sherry ablöschen und bei hoher Hitze circa 10 Minuten weiterkochen, bis der Wein verdunstet ist.
3. Mehl zugeben, 1 Minute weiterkochen, mit Bouillon aufgiessen. Lorbeerblätter, optional Piment, Thymian und Pfeffer zugeben, alles aufkochen, Hitze reduzieren und die Suppe zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.
4. Während die Suppe köchelt, die Brotscheiben im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze circa 10 Minuten knusprig backen.
5. Wenn die Suppe fertiggekocht ist, Lorbeerblätter und Piment entfernen. Mit Salz und optional etwas Zucker abschmecken.
6. Suppe in hitzebeständige Schüsseln verteilen und mit je 2 bis 3 Baguettescheiben belegen. Mit geriebenem Gruyère bestreuen, mit 1½ Scheiben Raclettekäse belegen und im Backofen mithilfe der Grillfunktion für circa 3 bis 4 Minuten gratinieren.
7. Nach Wunsch vor dem Servieren mit etwas Schnittlauch garnieren.

**Zubereitungsdauer: circa 2 Stunden 10 Minuten**

### **Vieux Murets Johannisberg du Valais AOC**

Goldgelbe Farbe. Duftet nach Muskat und süssen Mandeln. Wirkt im Gaumen voll und fleischig, mit einer frischen und präsenten Säure. Anhaltende Aromatik im Finale.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)

