Zwiebelsuppe

Zutaten

- 80g Butter
- 1 Esslöffel (14g) Olivenöl
- 1.5kg Zwiebeln
- 2 Esslöffel (30ml) Bourbon
- 295ml Weißwein
- 1.5 Liter Rinderbrühe
- 1 Bündel Thymian
- 3 Esslöffel (44ml) Sherry *optional*

Für Baguettes

- Olivenöl
- Gouda und Gruyere Käse
- Baguette oder anderes Weißbrot

Zubereitung

Vorbereitung

- Zwiebel in Scheiben schneiden
- Baguette in Scheiben schneiden und mit Olivenöl bestreichen
- Käse grob raspeln

Suppe

- 2/3 der Butter und Ölivenöl in großen Topf geben und erhitzen
- Zwiebel dazu geben und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren für ca. 45 Minuten köcheln
- Bourbon und Weißwein dazu geben; köchen bis auf ca. 70% reduziert

- Rinderbrühe und Thymian dazu geben und für 20-30 min. köcheln
- Sherry dazugeben und kurz köcheln lassen
- Von der Herdplatte nehmen und Rest der Butter dazu geben, rühren bis Butter komplett verschwindet
- Mit Salz und Pfeffer würzen

Fertigstellung

- Suppe in ofenfeste Schale geben
- Baguettescheiben auf die Suppe legen und den Käse darüber streuen
- Im Ofen backen lassen bis Käse geschmolzen und Brot leicht golden

---

Created 2022-01-04 20:51:08 UTC by Krumel
Updated 2022-01-04 21:19:55 UTC by Krumel