

Französische Zwiebel-Suppe mit Käse-Rösti

Für zwei Personen

200 g halb festk. Kartoffeln	40 g Weißbrot	3 Zwiebeln
50 g Butter	1 Ei	50 g Tilsiter
50 g Emmentaler	1 EL Mehl	10 g Butterschmalz
2 EL saure Sahne	20 ml Cognac	250 ml trockener Weißwein
1 l Gemüsefond	1 Zweig Majoran	Salz, Pfeffer

Einen Topf erhitzen, die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebelscheiben anschließend in dem Topf mit etwas Butter erhitzen, mit etwas Mehl bestäuben und mit Salz würzen. Die Zwiebeln mit dem Cognac und dem Weißwein ablöschen und den Fond dazugeben. Die Suppe zugedeckt für 20 Minuten kochen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffeln schälen und reiben. Den Tilsiter ebenfalls reiben. Das Ei aufbrechen und mit den geriebenen Kartoffeln vermengen. Die Majoranblätter vom Stiel befreien, klein hacken und zu den Kartoffeln geben. Anschließend kleine Rösti formen und in der Pfanne scharf anbraten. Die Käserösti mit der sauren Sahne übergießen. Währenddessen eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Brotwürfel in der Pfanne goldbraun rösten und mit dem Emmentaler bestreuen, sodass der Käse leicht schmelzen kann. Die französische Zwiebelsuppe mit knusprigen Käserösti auf Tellern anrichten, mit den Brotwürfeln garnieren und servieren.

Renate Feichtner am 03. Juni 2014