

Zwiebel-Suppe mit selbstgebackenem Brot

Für zwei Personen

Für die Zwiebelsuppe:

150 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	100 g Comté
1 EL Butter	trockener Weißwein	150 ml Rinderfond
Cognac	1 TL Mehl	2 Scheiben Weißbrot
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Lorbeerblatt
Salz		

Für das Blitzbrot:

400 g Mehl Typ 550	1 Päckchen Trockenhefe	250-300 ml lauwarmes Wasser
30 ml Olivenöl	1-2 Zweige Rosmarin	10 g Salz

Für die Zwiebelsuppe:

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In in einer Pfanne mit Butter anbraten, bis sie goldgelb sind. Für schnelleres Karamellisieren Salz währenddessen dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und umrühren. Das Mehl zugeben und unterrühren. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zu einem Bündel binden. Suppe mit Rinderfond ablöschen, Rosmarin, Thymian und das Lorbeerblatt dazugeben und aufkochen. Einen kleinen Schuss Cognac dazugeben.

Knoblauch abziehen. Den Comté fein reiben. Das Weißbrot toasten und das heiße Brot mit der Knoblauchzehe einreiben. Die Zwiebelsuppe in eine kleine ofenfeste Schale geben, das Lorbeerblatt und das Kräuter-Bündel herausnehmen und das zugeschnittene Brot auf die Suppe legen und mit dem Käse bestreuen. Im Ofen bei Grillfunktion golden überbacken.

Für das Blitzbrot:

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln fein hacken. Mehl mit Hefe, Wasser, Öl, gehackten Rosmarin und Salz zu einem Teig verkneten und an einem warmen Ort gehen lassen. Teig zu Stangen formen und anschließend bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (nicht vorgeheizt) backen.

Zwiebelsuppe mit selbstgebackenem Brot auf den Tellern anrichten und servieren.

Jessica Jungmann am 11. April 2017