

Französische Zwiebelsuppe

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	50 g durchw. Speck
3 Zweige Thymian	2 EL Butter	20 ml Cognac
400 ml Weißwein	600 ml Fleischbrühe	1 Bund glatte Petersilie
150 g Kastenweißbrot	80 g Gruyère	Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken, dann noch andrücken.

Speck in Streifen schneiden.

Thymian abbrausen, trocken schütteln.

In einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, Knoblauch und Speck zugeben und alles kurz anbraten.

Dann mit Cognac ablöschen und diesen nahezu einkochen, mit Wein und Brühe auffüllen, Thymian zugeben und 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Weißbrot in vier Scheiben schneiden und leicht toasten oder in einer Pfanne rösten.

Käse fein reiben, auf die Brotscheiben streuen und kurz vor dem Servieren der Suppe unter der Grillschlange oder im Backofen bei Oberhitze gratinieren.

Thymianzweige aus der Suppe entfernen, Petersilie unter die Suppe mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Suppentassen anrichten, die gratinierten Brotscheiben oben auflegen, mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

Sören Anders am 09. März 2018