

Französische Zwiebel-Suppe

Für 2 Portionen

3 Scheiben Frühstücksspeck	300 g Gemüsezwiebeln	4 EL Olivenöl
4 Stiele Thymian	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsaat	70 ml Weißwein
500 ml Rinderfond	Salz, Pfeffer	1 Baguette
1 Knoblauchzehe	2 Stiele Thymian	40 g frz.Rohmilchkäse

Den Speck würfeln. Gemüsezwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Hälfte des Olivenöls in einem Topf erhitzen. Speck darin braten, Zwiebeln zugeben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten glasig dünsten. Zwei Thymianstiele und Kümmel untermischen. Mit Weißwein ablöschen. Rinderfond angießen, aufkochen und die Suppe zugedeckt 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das halbe Baguette in dicke Scheiben schneiden und im restlichen Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Halbierte Knoblauchzehe und den restlichen Thymian zugeben. Zwiebelsuppe in die ofenfesten Terrinen füllen. Brotscheiben darauf geben und den Comté darüber reiben. Suppen im heißen Ofen bei 240 Grad (Grillfunktion) auf der mittleren Schiene ca. fünf Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. In tiefen Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 19. November 2012