

## Zwiebelsuppe Elsässer Art



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Hauptzutaten einer jeden Zwiebelsuppe sind selbstverständlich Zwiebeln und klare Brühe. Sie ist in vielen Ländern vertreten, doch die bekannteste scheint die französische Zwiebelsuppe nach Elsässer Art zu sein. Besonders in kälteren Jahreszeiten wird dieses Gericht vermehrt zubereitet. Aufgrund der kostengünstigen Zutaten galt sie ursprünglich Mahlzeit der armen Arbeiterklasse, doch heutzutage gilt sie als eines der kulinarischen Aushängeschilder Frankreichs.

Eine weitere Spezialität aus dem Elsass ist der Riesling, welcher mit der leichten Schärfe der Zwiebeln und dem kräftigen Aroma des Parmesans hervorragend harmoniert. Eine andere Weinsorte, die gerne zusammen mit Zwiebelsuppe gereicht wird, ist der Chardonnay oder Federweißer.

Gemeinsam mit einem Stück Käse-Baguette wird die Suppe gerne serviert.

Die Region Frankreichs bietet jedoch noch weitere kulinarische Spezialitäten wie den Zwiebelkuchen oder einen knusprigen Flammkuchen.

Preiswert, schnell und lecker. Die perfekte Mahlzeit im Herbst.

## Zutaten

- 1,5 L Rinderfond (kräftig im Geschmack)
- 500 - 600 Gramm Gemüsezwiebeln in Scheiben
- 1/2 L trockener Riesling aus dem Elsass
- 30 Gramm Markenbutter
- 100 Gramm geriebener Parmesan
- 1 TL frischer Thymian, gezupft und gehackt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt und mit Salz gerieben
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne
- 1 Baguette

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen und mit der Rindfleischbrühe aufgießen, ca. 6 - 7 min. leise köcheln lassen.

### Schritt2

Mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne würzen, dazu etwas frischen Thymian und Knoblauch geben

### Schritt3

Den frisch geriebenen Parmesan mit dem Riesling verrühren und in die kochende Suppe geben;

sofort vom Feuer nehmen.

#### **Schritt4**

Zwiebelsuppe in kleine Tassen oder Terrinen geben und mit dünnen Brotscheiben belegen. Diese wiederum mit Parmesan und Paprika bestreuen und alles in den Ofen geben und überbacken lassen.

Nach alter Tradition wird die Suppe gerne in kleinen, rustikalen Tassen oder Terrinen serviert.

**Wir wünschen bon appétit!**

**Rezeptart:** Eintöpfe **Tags:** einfach und schnell **Zutaten:** parmesan, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwiebelsuppe-elsaesser-art/>