



Soupe à l'oignon parisienne

Französisches Zwiebelsüppchen
– der französische Klassiker bestens aufgestellt

Feine weiße Zwiebeln, gute Rinderconsommé, Chardonnay und aromatischer Estragon bilden die Grundlage für das einfache, aber exzellente klassische Süppchen.

4 Personen

ZUTATEN:

600 g	Zwiebeln (in Scheiben geschnitten)
1	Knoblauchzehe (fein gehackt)
200 ml	Chardonnay
60 g	Butter
1 EL	Zucker
2 EL	Estragonessig
200 ml	Chardonnay
1 l	sehr gute Rinderconsommé
3	Stängel Estragon (die Blättchen gehackt)
2 cl	Cognac
	Meersalz
	weißer Pfeffer aus der Mühle
4	Scheiben Baguette
200 g	Le Gruyère (frisch gerieben)

1 VORAB: Dreißig Gramm Butter in einer Pfanne auslassen. Die Baguettescheiben würfeln und in der Butter bei mittlerer Hitze rundum golden anrösten. - Zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

2 ZWIEBELSUPPE: Den Rest der Butter in einem Suppentopf erhitzen, den Zucker dazu geben und goldgelb karamellisieren lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben und unter Wenden andünsten lassen. Mit dem Essig ablöschen und den Wein dazu geben. Etwas einkochen lassen. Die Rinderconsommé dazu geben und die Suppe noch etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen. Mit dem Estragon, Salz und frischen Pfeffer abschmecken und 5 Minuten ziehen lassen.

3 ANRICHTEN: Das Süppchen in Suppentassen oder -teller füllen. In die Mitte die Croutons geben und mit dem Käse bestreuen. Kurz im Ofen unter dem Grill überbacken, bis der Käse zerläuft. Einen kleinen Estragonzweig anlegen und sofort servieren - Voilà!