

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 23:40:01 CET

Beschreibung

Zutaten

4 große weiße Zwiebeln in dünnen Scheiben,
2 rote Zwiebeln in dünnen Scheiben,
80 g Butter, 1 Würfel Hühner- oder Rinderbrühe,
900 ml dunkles Bier,
eine Prise Zucker, 4-8 dicke Weißbrotscheiben (je nach Größe),
120 g Gruyère, gerieben (oder Käsecroutons),
1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

Backofen vorheizen (Gas Stufe 5/ 190°C). 40 g Butter in einer großen Bratpfanne (möglichst mit Deckel) zerlassen. Rote und weiße Zwiebeln mit dem Zucker vorsichtig sautieren, bis sie zerfallen und goldbraun sind. Rühren, um ein Festbacken zu verhindern. Den Brühwürfel im Bier auflösen.

Brühe in die Zwiebeln einrühren, Pfanne zudecken und 30 Minuten simmern lassen. Achtung: Simmern, nicht kochen; Überhitzen oder gar kochen würde die Bittere des Bieres hervorheben und delikate Geschmacksnoten beeinträchtigen. Brotscheiben großzügig mit restlicher Butter bestreichen und auf der obersten Schiene im Backofen anbräunen. Geriebenen Käse auf Scheiben verteilen und überbacken, bis der Käse Blasen wirft. Brotscheiben in Suppentassen geben und die Suppe darüber gießen. Zum Servieren etwas Petersilie darüber streuen.

Die dicke Zwiebelsuppe mit Käse zählt zu den traditionellen preiswerten, herzhaften und sättigenden Gerichten, zu denen ein Bier gut passt. Vorzüglich schmeckt die Suppe auch mit Schinken und Tomaten.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	