

Zwiebelsuppe

Björn Freitag interpretiert das französische Rezept neu – mit Bier statt Wein. Knoblauch und Majoran geben zusätzlich eine besondere Note.



Zutaten für 4 Personen:

- 10 weiße Zwiebeln
- 5 EL Pflanzenöl
- 1-2 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 2 TL Majoran
- $\frac{3}{4}$ l Wasser
- $\frac{1}{2}$ l Rinderfond
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schuss Bier (Pils oder dunkles Kellerbier)
- 4 Toastscheiben
- 4 Edamer- oder Goudascheiben

Zubereitung:

- Die Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden. Das Öl in eine Pfanne oder einen Bräter geben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Darauf achten, dass die Zwiebeln nicht zu dunkel und damit bitter werden. Mit 2 EL Zucker karamellisieren und, je nach Geschmacksintensität des Fonds mit 1-2 EL Salz würzen. Anschließend mit weißem Pfeffer und 2 TL Majoran würzen. Alles verrühren und mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter Rinderfond ablöschen. Die Suppe etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Währenddessen die Toastscheibe entrinden und mit einer Scheibe Edamer, Emmentaler oder Gouda belegen. Kurz im Ofen goldgelb überbacken.
- Die 2 Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden und zusammen mit einem Schuss Bier in die Suppe geben. Nicht mehr aufkochen, nur kurz ziehen lassen, damit die gesunden Inhaltsstoffe des Knoblauchs erhalten bleiben.
- Die Zwiebelsuppe in Teller oder Suppentassen geben und den Käsetoast oben auf legen. Heiß servieren.