

Französische Zwiebel-Suppe

Für 2 Personen

1 Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Speck
1 EL Butter	20 ml Cognac	250 ml Weißwein
250 ml Fleischbrühe	3 Stiele Thymian	3 Stiele glatte Petersilie
2 Scheiben Kastenweißbrot	50 g Bergkäse	Salz, Pfeffer

In einem Topf mit Butter die Zwiebel mit Knoblauch hellbraun anrösten, mit Cognac ablöschen. Dann mit Wein und Brühe auffüllen, Thymian zugeben und 30 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Weißbrotscheiben leicht toasten oder in einer Pfanne rösten. Käse fein reiben, auf die Brotscheiben streuen und kurz vor dem Servieren der Suppe unter der Grillschlange gratinieren. Thymian aus der Suppe entfernen, Petersilie unter die Suppe mischen und abschmecken. Die Suppe in Suppentassen anrichten, die gratinierten Brotscheiben oben auflegen, mit grobem Pfeffer bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 21. November 2013