

Englische Zwiebel-Suppe

Für 8 Personen

5 rote Zwiebeln	3 große weiße Zwiebeln	3 längliche Schalotten
6 Knoblauchzehen	300 g Lauch	frische Salbeiblätter
2 L heiße Rinderbrühe	8 Sch. Brot, je 2cm dick	200 g geriebenen Cheddar
Worcestershire-Sauce	Butter, Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

1 großzügiges Stück Butter, 2 EL Olivenöl, Salbei, geschälten und zerstoßenen Knoblauch in einem beschichteten Topf erhitzen, kurz umrühren. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Schalotten sowie den geputzten, gewaschenen und in Scheiben geschnittenen Lauch zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse halboffen 30 Minuten sanft schmoren lassen, die letzten 20 Minuten den Deckel abnehmen. Ab und zu das Gemüse umrühren.

Nachdem Zwiebeln und Lauch weich und glasig sind, die heiße Brühe zugießen, zum Kochen bringen und ca. 10 - 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Backofen bzw. Grill auf höchster Stufe vorheizen.

Die Brotscheiben von beiden Seiten toasten. Die Suppe abschmecken, in feuerfeste Schalen geben und auf ein Backblech stellen. Das Brot wie einen Deckel auf die Suppe legen. Mit geriebenem Cheddar bestreuen und mit einigen Tropfen Worcestershire Sauce besträufeln.

8 Salbeiblätter in Olivenöl wenden und auf das Brot legen. Die Suppe im Backofen bzw. unter dem Grill überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

Jamie Oliver am 28. Dezember 2019