



Zwiebelsuppe

1 kg	Zwiebeln (idealerweise Roscoff Zwiebeln)
800 ml	Rinderfond
250 ml	Grauburgunder
30 g	Butter
1	Knoblauchzehe
1/2 TL	Pfeffer Symphonie
1/2 TL	Salz
1 TL	Kräuter der Provence
4 Zweige	Thymian
1	Lorbeerblatt
100 g	geriebenen Käse (Comté oder Le Gruyère)
1 Prise	geriebene Muskatnuss
	Baguette

1. Los geht es – wie sollte es anders sein – mit den Zwiebeln. Diese werden geputzt, halbiert und in feine Ringe geschnitten. Die halben Ringe dürfen nicht zu fein, aber auch nicht zu grob geschnitten werden. Sie sollen nachher noch ein bisschen Struktur haben und nicht komplett zerkocht sein. Eine Dicke von etwa 3-4 Millimeter ist ideal. Die Knoblauchzehe wird gehäutet und fein gehackt. Unsere französische Zwiebelsuppe haben wir im Grill im Dutch Oven (Petromax Feuertopf ft4,5) zubereitet. Dafür haben wir den Kamado Joe Big Joe III Keramikgrill mit eingelegten Deflektorsteinen und mit eingelegter Dutch Oven Halterung auf ca. 160°C indirekte Hitze eingeregelt.

2. Jetzt wird zuerst die Butter geschmolzen und die Zwiebeln langsam angeschwitzt. Und genau darin liegt das Geheimnis: langsam! Die Zwiebeln sollen nicht direkt angebräunt werden, sondern langsam angeschwitzt werden. Durch das langsame Köcheln der Zwiebeln entwickeln sich die feinen Aromen. Bis die Zwiebeln langsam karamellisiert sind, dauert es gut und gerne mal 45-60 Minuten. Und das ist dann schon die schnelle Variante! Wer so richtig Zeit und Laune hat, kann die Zwiebeln auch bei ca. 140°C für 2-3 Stunden karamellisieren lassen. Hier gilt: Umso länger das köcheln, umso besser das Ergebnis! Sind die Zwiebeln schön angeschwitzt, wird mit Wein abgelöscht. Grauburgunder eignet sich hier sehr gut. Der Wein wird jetzt 5 Minuten eingeköchelt und anschließend wird der Rinderfond hinzugegeben.

3. Der Thymian und das Lorbeerblatt kann jetzt einfach so in den Topf gegeben werden, oder es wird ein kleiner Teebeutel verwendet, in den die Kräuter gegeben werden. So muss zum Schluss nicht lange in der Suppe rumgefischt werden, um die Kräuter herauszuholen. Anschließend kommt noch der Teelöffel Kräuter der Provence hinzu. Die Suppe wird jetzt nochmal für ca. 30 Minuten geköchelt. Die Zwiebelsuppe ist auch hier sehr geduldig. Wenn es 15 Minuten mehr sind, ist es auch nicht so schlimm – im Gegenteil. Jetzt wird der Käse auf die Brotscheiben gegeben und knusprig schmelzend überbacken. Zu guter Letzt wird die Suppe mit Salz & Pfeffer nach Gusto abgeschmeckt. Wer möchte, kann die überbackenen Brotscheiben auf die Suppe legen, oder in Würfel bzw. Croûtons schneiden und in die Suppe geben.