

Rezept · Es gibt Gerichte, die gehen immer ... wenn man Essen als Seelentröster braucht. Das gilt für ein dampfendes Chili con carne genauso wie für eine französische Zwiebelsuppe. Die ist ja auch hierzulande spätestens populär, seitdem sie von Promis in den Sechzigerjahren frühmorgens nach dem nächtlichen Bummel in einem Bistro in Les Halles von Paris verspeist wurde. Noch heute findet man sie auf den Speisekarten vieler gutbürgerlicher Gaststätten, wobei sie dann leider nicht selten aus der Dose stammt. Das ist nicht nötig, denn einerseits kann man eine frische Zwiebelsuppe mit wenig Aufwand kochen und auch vorkochen, um sie dann beim Gratinieren im Ofen wieder zu erhitzen. Und das Überbacken mit Käse ist bei diesem Rezept unverzichtbar. *[Lesezeit ca. 2 min]*

Weil ich diese kräftige Suppe so liebe, habe ich mit einer ächt Düsseldorfer Version experimentiert. Das Ergebnis folgt hier.

Die Zutaten (für 4 Portionen):

2 Gemüsezwiebeln
0,3 l bestes Düsseldorfer Altbier
1 l (am besten selbstgezogene) Gemüsebrühe
1 Prise Puderzucker
1 gestrichener EL Mehl
1 EL Butter
Salz, schwarzer Pfeffer, getrockneter Majoran
8 Scheiben Baguette nach französischer Art
1 Knoblauchzehe
100 g geriebener Gruyere

Die Zubereitung:

Du schälst die Zwiebeln und schneidest sie in recht dünne Ringe. Mach parallel die Gemüsebrühe heiß. Lass mindestens einen EL Butter in einem ausreichend großen Kochtopf schmelzen. Dünste darin die Zwiebelringe bei milder Hitze bis sie weich sind, aber nicht gebräunt haben. Streu den Zucker drüber und dreh die Hitze hoch. Karamelisiere die Zwiebeln nun unter ständigem Rühren bis sie schön hellbraun sind. Bestäube sie Sache mit dem Mehl und gieß das Altbier an. Lass es kurz reduzieren und füll dann mit der Brühe auf. Die Suppe wird nun rund 20 Minuten brauchen bis sie den gewünschten Reifegrad erreicht

hat.

In der Zwischenzeit: Röste die fingerdick geschnittenen Baguette-Scheiben in der Pfanne mit Butter oder im Toaster. Schäle und halbiere die Knoblauchzehe. Reib damit die Brotscheiben von beiden Seiten ein. Stell feuerfeste Näpfe – am schönsten sind natürlich Löwenkopf-Terrinen – parat und heize den Backofen auf 180° Umluft vor.

Schmeck die Suppe (vorsichtig) mit Salz, großzügig mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und ein paar Prisen getrocknetem Majoran ab. Ist sie dir zu sämig, gib heißes Wasser dazu. Verteil die Suppe auf die Schüsseln und leg je zwei Baguette-Scheiben obenauf. Auch den geriebenen Käse verteilst du gerecht auf dem Brot. Stell die Terrinen in den Ofen und lass sie so lange drin, bis der Käse geschmolzen ist. Hat das Rohr eine Grillfunktion, gib der Käsekruste noch ordentlich einen drüber – es dürfen sich dunkelbraune Stellen bilden. Und nun kannst du diese Düsseldorfer Zwiebelsuppe servieren.

Ich habe eine Plopp-Flasche Schumacher Alt mit 0,33 l Inhalt verwendet, das ist genau die richtige Menge. Legst du keinen Wert darauf, dass das Gericht vegetarisch bleibt, nimmst du besser eine ordentlich steife Rinderbrühe. Zum Gratinieren eignen sich natürlich auch andere Käsesorten, die gut schmelzen und ein deutliches Aroma haben. Auf den Puderzucker kannst du auch verzichten. Anstelle von Majoran geht auch Thymian.