

Vorspeise

Französische Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube

Zutaten:

2 St. Gemüsezwiebeln
30 g Butter
30 g Mehl
100 ml Weißwein
1.25 l Rinderfond
1 St. Lorbeerblatt
0.1 Bund Thymian
Salz
Pfeffer
1 St. Blätterteigplatten
1 St. Eigelb
50 ml Sahne
60 g Gruyère
10 g Paprikapulver

Zubereitung:

1. Zwiebeln in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze in 10 Min. weich dünsten. 2. Die Zwiebeln sollen nur wenig Farbe annehmen. Mehl über die Zwiebeln stäuben und 3 Minuten rösten lassen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. 3. Rinderfond oder Brühe zugießen. Lorbeerblatt und Thymian zufügen, zugedeckt 20 Min. leise köcheln lassen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und in 4 Terrinen oder Bowls füllen. 4. Blätterteig ausstechen, auf die befüllten Terrinen legen und fest andrücken. Dann mit Eigelb, Sahne und Paprikapulver verrühren und den Teig bepinseln und mit dem geriebenen Käse bestreuen. 5. Die Suppen im Ofen bei 160°C Umluft überbacken, bis der Teig aufgegangen ist und eine goldbraune Farbe hat.