



Mein Stück Natur.

Deftige Bier-Zwiebelsuppe nach Heinrichsthaler Art

ZUTATEN

600g Zwiebeln,
100g Heinrichsthaler
Emmentaler Portion,
125 ml aromatische
Rinderfond (optional auch
Geflügelfond oder Gemüse-
brühe),
2 EL Butter,
einen großen Schluck
Weizenbier,
1 Knoblauchzehe,
zum Würzen: Pfeffer, Salz

Zum Dippen:
frisches Brot,
am besten Baguette

ZUBEREITUNG

ca. 50 min

*Guten
appetit!*

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch
schälen. Zwiebeln in dünne
Ringe schneiden und Knob-
lauchzehen fein hacken.
2 EL Butter in einem Topf
zerlassen und die vorbereiteten Zwiebeln und den Knoblauch
darin dünsten. Anschließend mit der Brühe ablöschen. Mit
etwas Salz und Pfeffer würzen und für ca. 30 Minuten köcheln
lassen. Nach ca. 20 Minuten die Zwiebelsuppe mit dem Bier
abschmecken.

Während die Suppe köchelt, das Baguette in 2 cm dicke Schei-
ben schneiden und toasten oder aufbacken. Nun den Käse
vorbereiten und die Portion Emmentaler reiben.

Nach ca. einer halben Stunde die Suppe vom Herd nehmen
und in feuerfeste Suppentassen umfüllen. 1-2 Scheiben Baguet-
te darauflegen und den Käse über die Suppentasse streuen.
Für 6-8 Minuten bei ca. 220 Grad in den Backofen stellen - bis
der Käse leicht braun ist.

Aus dem Ofen nehmen (Achtung: sehr heiß!),
kurz etwas abkühlen lassen und servieren.

Vorspeise | Hauptgericht

