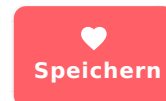



... > Zubereitungsarten > Methoden > Überbacken


Pariser Zwiebelsuppe




★★★★☆ 3.5 (4 Bewertungen)

 4 Kommentare

 15 Min.

 simpel

 08.04.2005

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

3



Portionen

500 g Zwiebel(n), in halben Ringen

2 EL Butter

750 ml Fleischbrühe, selbstgemacht oder Instant

1 Glas Weißwein, trocken

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

2 Würfel Zucker

4 Scheibe/n Toastbrot

Käse (Emmentaler, Gouda, kein Parmesan), frisch gerieben

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Zwiebel in Butter hellbraun anbraten, mit siedender Brühe angießen. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, Wein dazugeben, noch mal aufkochen. In feuerfeste Tassen füllen, mit gerösteten Brotscheiben belegen und dick mit Käse bestreuen. 10 Minuten im Backofen überkrusten.

Rezept von



gdaboss

Weitere Rezepte von gdaboss

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

11.04.2016 21:03

Archeheike

Sehr leckeres und gutes Gericht.

Ich habe statt Weißwein etwas Weißwein-Essig dran gemacht und mit gemahlenem Kümmel gewürzt.

LG Heike

Antworten

09.01.2016 12:44

Vayacondas

Sehr lecker, schon x mal gemacht und auch Gäste haben sich nur positiv geäußert.

Allerdings isst man solche Suppe nicht aus einem normalen Suppenteller, wie auf

dem Foto gezeigt, sondern aus ofenfesten hochwandigen kleinen bis mittelgroßen Schalen..., sonst "schwimmt" der Toast mit haltlos auf der Suppe herum iund so richtig käseüberbacken kann man dann auch nicht.

Antworten

10.03.2007 15:57

schokoladina

Hallo,

uns hat die Suppe sehr gut geschmeckt, war auch schnell und einfach zu machen.

Die Zwiebeln habe ich kleiner geschnitten, nicht in Ringe, das lässt sich nachher einfach besser essen.

Von dem Wein hatte ich ein kleines bißchen zuviel erwischt, etwa 150 ml reichen vollkommen.

Das Toast habe ich auch gewürfelt. Die Suppe ist nachher so heiß, dass ich da nicht mit einer ganzen Scheibe am Stück kämpfen wollte.

Vielen Dank und Gruß Schoko*ladina

Antworten

08.04.2005 22:08

ovid3000

Ich habe es nicht überbacken - war trotzdem sehr lecker .

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

[Live-Beantworten](#)

Live Rezeptsuchen

brombeerkuchen rezepte, bruschetta rezepte, kirschstreusel rezepte, kratertorte rezepte, maultaschen rezepte, miinudeln rezepte, puten rezepte, putengeschnetztes rezepte, süßkartoffelcurry rezepte, weissweinkuchen rezepte