



ZUTATEN

Zwiebeln	500 gr
Baguette	1
Käse (z.B. Gruyere)	100 - 150 gr
Rinderbrühe	0,4 l
Weißwein	0,25 l
Cognac	0,25 l
Mehl	20 gr
Zucker	2 EL
Salz	2 EL
Pfeffer	2 EL
Butter	150 gr

Wenn dir unsere Videos gefallen und du mit diesen ausführlichen Rezepten mehr Spaß beim Kochen hast, dann würden wir uns über ein Abo auf unserem YouTube Kanal sehr freuen!



/uhmami_yt

Melvin & Dustin



Französische Zwiebelsuppe mit Cognac



AUFWAND
2 STUNDEN



MENGE
4 PORTIONEN



SCHWIERIGKEIT
5/10

REZEPT

Schritt 1: Lasse ein Stück von der Butter im Topf schmelzen.

Schritt 2: Schneide die Gemüsezwiebeln in Halbringe und gebe diese zur Butter in die Pfanne. Diese erstmal scharf anbraten.

Schritt 3: Die Gemüsezwiebeln weitere 20 Minuten auf mittlerer Hitze andünsten lassen bis sich Röstaromen am Topfboden gebildet haben.

Schritt 4: Gebe den Zucker zu den Zwiebeln hinzu um diese zu karamelisieren. Lasse das Ganze nochmal weitere 20 Minuten köcheln.

Schritt 5: Gebe Mehl zu den Zwiebeln hinzu um diese zu binden. Weitere 1-2 Minuten köcheln lassen. Anschließend dann Weißwein und Rinderfond hinzugeben und auf mittlerer Hitze weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Schritt 6: In der Zwischenzeit kannst du das Baguette in der Pfanne mit etwas Butter anrösten lassen.

Schritt 7: Gebe danach Salz, Pfeffer, Cognac zur Suppe hinzu und köchel diese noch weitere 4-5 Minuten.

Schritt 8: Nun zum Servieren: Gebe die Suppe in eine ofenfeste Suppenschale. Danach das Baguette auf die Suppe legen und den Käse drüber reiben. Zum Schluss alles kurz in den Ofen um den Käse schmelzen zu lassen.

Guten Appetit!

