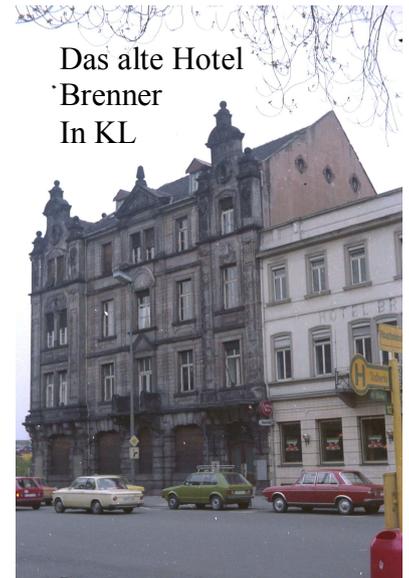


02 - Zwiebelsuppe elsässischer Art

Hintergrund zum Rezept

Seit meiner Studentenzeit in Kaiserslautern steht diese Suppe auf dem Speiseplan. Ein besonderer Anlass diese Suppe zu kochen, war 1974/75 eine verlorene Wette mit meinem Professor Madhukar Pandit. Gewinnt er, bereite ich für ca. 120 Studenten, Assistenten und Professoren Zwiebelsuppe, gewinne ich, kocht er seinen berühmten indischen Kartoffelsalat für alle. „Leider“ habe ich verloren. Gekocht und angerichtet wurde das Essen provisorisch im Keller des alten Hotels „Brenner“, direkt gegenüber dem Bahnhof, einer provisorischen Außenstelle der neu gegründeten Universität Trier-Kaiserslautern. Die gasbetriebenen Hotelherde und große Töpfe vom früheren Hotelbetrieb standen noch zur Verfügung. Gratiniert wurde der Streukäse in einem kleinen Tischgrill, in den gerade einmal zwei kleine Kasserollen passten. Die Letzten erhielt ihre Suppe also erst kurz vor Mitternacht ;-)



Zutaten für 4 Personen:

- 600 g mittelgroße Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1-2 Stängel Petersilie
- 40 g Butter
- 1,5 l frische Gemüsebrühe (ggf. auch aus Instant-Pulver)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 10 ml Cognac
- 100 ml Weißwein
- Croûtons oder geröstetes Toastbrot
- Geriebener Käse (z.B. Gouda)
- Parmesan



Zubereitung:

Petersilie ohne Stängel und den Knoblauch fein hacken.

Die Zwiebeln in ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebelringe in einem Topf in der Butter langsam goldgelb anbraten, ggf. bei größeren Mengen portionsweise, damit sie nicht zu viel Wasser ziehen. Gehackten Knoblauch nach der halben Garzeit dazu geben. Mit Cognac ablöschen.

Gemüsebrühe, hinzugeben und 30 Minuten bei offenem Topf köcheln lassen. Zum Schluss, die letzten 5 Minuten, den Weißwein zugeben, nicht mehr aufkochen lassen.

In feuerfeste Schalen portionsweise abfüllen, Croûtons oder eine geröstete Toastscheibe auf die Suppe legen, Streukäse darüber streuen und etwas geriebenen Parmesan oben auf. Im Backofen gratinieren (Obergrill) und herausnehmen, wenn der Käse eine schöne hellbraune Färbung erreicht hat.

Passend zur Zwiebelsuppe: Ein guter trockener Weißwein



An der Universität „Trier-Kaiserslautern“ – 1976
Ich an meinem Arbeitsplatz und rechts Prof. Pandit

