

Lyoner Zwiebelsuppe nach Paul Bocuse

Lyoner Zwiebelsuppe mit Baguette und gratiniertem Käse – ein Rezept aus dem Kochbuch „Die Neue Küche“ von Paul Bocuse – dem König der Köche.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 90 Min.

Zutaten

600 g braune Zwiebeln
150 g Butter
2 EL Mehl
2,5 l Wasser (nach unserer Erfahrung reicht die Hälfte – also ca. 1,25 l Wasser)
Salz
Pfeffer
1 kleiner Kräuterstrauß (1/2 Lorbeerblatt, Petersilie, Thymian)
200 g Weißbrot (am besten Flötenbrot – also Baguette)
250 g geriebener Gruyère
4 Eigelb
1 kleines Glas Madeira

Zubereitung

1. Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne in der Butter anbraten und eine schöne Farbe nehmen lassen, ohne dass sie verbrennen.
2. Dann mit Mehl bestäuben und häufig umwenden, bis auch das Mehl etwas Farbe genommen hat.
3. Nun die Zwiebeln in einen Topf geben, der bereits 2 ½ Liter Wasser enthält. Salzen, pfeffern und den Kräuterstrauß zufügen. Auf kleiner Flamme etwa 30 Minuten köcheln lassen.
4. Den Kräuterstrauß herausnehmen und die Zwiebeln mit der Bouillon durch ein Sieb streichen oder durch die Flotte Lotte drehen.
5. Eine feuerfeste Suppenterrine mit dem in feine Scheiben geschnittenen und im Ofen etwas getrockneten Brot auslegen, zwischen die einzelnen Scheiben insgesamt die Hälfte des geriebenen Käses streuen.
6. Die Suppe nochmals abschmecken und über das Brot gießen und mit dem Rest des Käses betreuen.
7. Die Suppenschüssel in den heißen Ofen stellen, den Käse schmelzen und eine schöne goldene Farbe nehmen lassen.
8. Die Suppe zum Servieren an den Tisch bringen. In einer kleinen Schüssel die Eigelb mit dem Madeira vermischen und unter kräftigem Rühren mit der Suppenkelle unter die Suppe mischen, die dadurch leicht abbindet und eine vollkommen homogene Flüssigkeit werden muss.
9. Anmerkung: In Lyon schätzt man diese Suppe besonders am Abend und isst sie zuhause oder mit Freunden nach dem Theater.

