

thermomix  
VORWERK



Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**







## Klassische Französische Zwiebelsuppe



Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
10 Min.



Gesamtzeit  
1 Std.



Portionen  
6 Portionen

## Zutaten

**500 g** Zwiebeln, halbiert

**80 g** Gruyère Käse,  
in Stücken

**30 g** Olivenöl

**20 g** Butter, in Stücken

**½ TL** Salz

**2 Prisen** Pfeffer

**1 ½ TL** brauner Zucker

**50 g** Weißweinessig

**25 g** Mehl

**800 g** Wasser


**2 geh. TL** Gewürzpaste für  
Hühnerbrühe, selbst  
gemacht oder 2  
Würfel Hühnerbrühe  
(für je 0,5 l)

**1** Lorbeerblatt,  
getrocknet

**1 EL** Thymianblättchen,  
frisch oder ½ EL  
Thymian, getrocknet

**12** Scheiben Baguette,  
geröstet



- 1.** Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Zwiebeln einwiegen und absetzen.
- 2.** Achse einsetzen, Auffangeinsatz einhängen, Wende-scheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. 1-2 Zwiebel-hälften senkrecht in die Öffnung geben und **Schneiden** /dick, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, und Thermomix® stoppen. Den Vorgang mit den restlichen Zwiebeln wiederholen, bis alle Zwiebelhälften aufgebraucht sind. Gemüse-reibe und Achse entnehmen.
- 3.** Käse in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.
- 4.** Geschnittene Zwiebeln, Öl, Butter, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, ohne Gareinsatz **10 Min./120°C/↻/Stufe 1** dünsten und mithilfe des Spatels die Zwiebeln vom Boden lösen.
- 5.** Zucker zugeben und ohne Gareinsatz **10 Min./120°C/↻/Stufe 1** dünsten und mithilfe des Spatels die Zwiebeln vom Boden lösen.
- 6.** Ein Schüsselchen auf den Mixtopfdeckel stellen, Essig und Mehl einwiegen, glatt rühren und absetzen.

*Hier geht's weiter*

- 7.** Wasser, Gewürzpaste, Essig-Mehl-Mischung, Lorbeerblatt und Thymianblättchen in den Mixtopf zugeben, mithilfe des Spatels einmal vermischen und **20Min./100°C/↻/Stufe 1** garen. Am Ende dieser Zeit Backofen mit Grill auf 210°C vorheizen.
- 8.** Suppe in hitzebeständige Suppenschüsseln gießen, zwei Baguettescheiben auf jede Tasse legen und mit dem zerkleinerten Gruyère bestreuen. Suppentassen unter den vorgeheizten Grill stellen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist und servieren.

*Hier geht's zum Rezept  
auf Cookidoo®*

