

Polizeimeister Heiko Hitzigs Lieblingsgericht 2: Gratinierte Zwiebelsuppe französische Art

Zutaten:

2 bis 3 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 dünne Scheibe Knollensellerie (etwa 0,5 cm dick)
etwas Öl
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
3 Wacholderbeeren
1 TL Kümmel (Stücke)
1 l Wasser
Pfeffer, Salz, Muskat
2 Scheiben Toastbrot
etwa 100 g Camembert
1 feuerfeste Form

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken. Beides mit den Gewürzen in einem Topf mit wenig Öl andünsten. Die Zwiebeln dürfen etwas Farbe bekommen. Dann mit dem Wasser aufgießen und gut umrühren, damit sich der geschmackvolle Topfsatz löst. Die Selleriescheibe halbieren und beide Hälften in die Suppe geben. Das Ganze etwa 10 bis 12 Minuten köcheln lassen. Nochmal mit Pfeffer, Salz und geriebenem Muskat abschmecken.

Derweil den Backofen vorheizen (200 Grad Ober-/Unterhitze) und das Brot im Toaster knusprig toasten. Toast dann in Dreiecke und den Käse in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Nun die Zwiebelsuppe (ohne den Sellerie) in die Form gießen, mit den gerösteten Toaststücken und dem Camembert belegen und im Ofen für ungefähr 6 bis 8 Minuten gratinieren.

Das Rezept ist für zwei Personen. Größere Mengen der Zwiebelsuppe (ohne gratinieren) kannst Du auch gut einfrieren.