

Zwiebelsuppe französische Art



	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge) in Scheiben geschnittene Zwiebeln	15 l 9,00 kg	30 l 18,00 kg	45 l 27,00 kg
Butterschmalz oder Schweineschmalz	700 g	1,4 kg	2,1 kg
Weissbrotdroutons	0,50 kg	1,00 kg	1,50 kg
Geriebener Käse (fein)	1,20 kg	2,40 kg	3,60 kg
Salz	30 g	60 g	90 g
Pfeffer	25 g	50 g	75 g
Rindfleischextrakt: jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke. Eventuell etwas Dickungsmittel einrühren.			

Zubereitung und Tips

Schneiden Sie die Zwiebeln in dünne Scheiben, geben sie diese in eine große Pfanne und dünsten die Zwiebelscheiben solange, dass sie noch „klar“, also noch nicht braun sind. Erhitzen Sie das Wasser unter Zugabe des Rindfleischextraktes bis die Brühe kocht. Geben Sie die gedünsteten Zwiebeln in die kochende Brühe und kochen sie ca. 20 Minuten. Danach geben Sie Salz und Pfeffer hinzu:

Vorsicht: Falls Sie zuviel Rindfleischextrakt zugegeben haben, könnte eine Salzzugabe problematisch werden: Schmecken Sie die Suppe erst ab. Den geriebenen Käse (einen halben bis ganzen Teelöffel) und die Weissbrotdroutons erst bei der Suppenausgabe zugeben.

TIP: Suppe sehr heiss ausgeben.