



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 06.11.2014 – Tisch 1

Dipsauce aus Krebsfleisch

Soupe à l'oignon

Lapin sauté au Riesling

Crème brûlée à la fleur de sel

Soupe à l'oignon

Für 6 Personen

- 8 Stk Zwiebeln
- 5 dl Weisswein
- 1 l Wasser
- 6 Stk Baguettescheiben geröstet
- Gruyère, frisch gerieben
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Cognac

Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und in Olivenöl bräunen. Den Wein zugiessen, um ein Drittel einkochen lassen und mit dem Wasser auffüllen.

Die Suppe 20 Minuten kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken (die Zwiebeln sollten ganz weich und die Suppe kräftig braun sein). Mit einem Schuss Cognac verfeinern.

Kurz vor dem Servieren die Baguettescheiben in die Suppe legen, mit dem Käse bestreuen und unter dem Grill gratinieren.