

Zwiebelsuppe

aus der französischen Schweiz

Die Schweiz ist an sich schon ein außergewöhnliches Land: Mitten in Europa hat sie es geschafft, die verschiedenen Kulturen, die sich im Gebrauch der unterschiedlichen Sprachen spiegeln, gleichwertig nebeneinander zu pflegen und anzuerkennen. Ich beneide die Schweizer, weil die meisten ganz selbstverständlich mit mindestens zwei Sprachen vertraut sind und mit den Sprachen ganz selbstverständlich umgehen, auch wenn sie sie nicht alle gleich perfekt beherrschen.

Bei uns zu Hause kochte samstags stets mein Vater. Als Kind habe ich ihm oft geholfen. Da seine Vorfahren (meine Oma) aus der französischen Schweiz stammten, wählte er auch einfache deftige Gerichte aus diesem Herkunftsland, die er selbst schon als Kind auf dem mütterlichen Speiseplan gefunden hatte. Beim gemeinsamen Vorbereiten erzählte er immer, wie ungewöhnlich es in Deutschland damals war, so lange Esszeiten zu zelebrieren. Als Kind hat er darunter gelitten, weil sich seine Freunde bereits alle auf der Straße zum Spielen versammelt hatten und er noch bei Tisch sitzen musste. In einem Land, in dem der Nationalsozialismus immer mehr das Leben bestimmte, wurde auch das als fremdes Verhalten angesehen. Mein Vater empfand sich und seine Familie bereits da schon als "etwas anders".

Ich selbst habe die Suppe auch später, immer wieder gekocht.

Zutaten (für 4 Personen):

- 50g Butter oder
- 2EL Öl
- 450g Zwiebeln
- (50ml Weißwein; kann man auch fortlassen)
- 1l Rindfleischbrühe
- 1-2 Knoblauchzehen
- eine Prise geriebene Muskatnuss
- Pfeffer
- Salz
- Käse, je nachdem, wie man es mag: geriebener Parmesan oder andere Schnittkäse
- Stangenweißbrot

Brühe entweder mit ausgekochtem Rindfleisch oder mit Brühwürfel herstellen.

Butter oder Öl in einem Topf erhitzen. Geschälte, in Streifen geschnittene Zwiebeln (evtl. eine Knoblauchzehe) dazugeben, Zwiebeln andünsten. Brühe zugeben, glatt rühren und ca. 15 Min. kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat vorsichtig abschmecken.

Weißbrot in Scheiben schneiden und toasten. dann mit Knoblauch einreiben.

Suppe in Tassen oder Teller abfüllen. Weißbrotscheiben in die Suppe legen. Schnittkäsescheiben darauf legen oder Parmesan extra zur eigenen Bedienung reichen.