

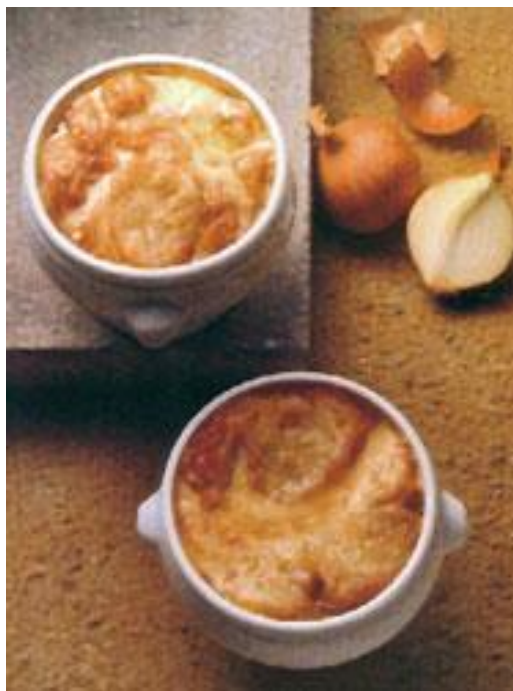
## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2018

Rezept Sendung Radio BeO vom 2. April 2018

### **Sidney Bechet's Pariser Zwiebel Suppe**

---

Als Sydney Bechet 1920 mit dem Southern Syncopated Orchestra von Will Marion Cook in Paris im Apollo im Montmartre spielte, besuchte er auch den Gemüse und Fischmarkt von „Les Halles“. Hier genoss er zum ersten Mal die herrliche Pariser Zwiebelsuppe. Seine Freude am guten Pariser Leben war jedoch nur von kurzer Dauer, denn wegen einer verhältnismäßig harmlosen Frauengeschichte, die ihm aber eine Anklage wegen Belästigung eintrug, wurde er nach einigen Tagen Gefängnis des Landes verwiesen. Die Begeisterung für Paris und die gute Pariser Küche blieben Sidney Bechet jedoch zu Lebzeiten, so dass er dort ab 1950 seinen festen Wohnsitz nahm.



#### **Zutaten für 4 Personen**

- 400 g braune Zwiebel in feine Scheiben geschnitten
- 100 g Butter
- 2 EL Mehl
- 2 lt Gemüsebouillon
- Wenig Salz und Pfeffer zum abschmecken
- 1 kleiner Kräuterstrauss aus Lorbeerblatt Petersilie und Thymian
- 200 g geriebenen Gruyère- Käse
- 3 Eigelb
- 1 dl Madeira oder Marsala
- 1 El Cognac
- 200 g Pariser Brot in 1cm dicke Scheiben geschnitten und im Toaster hellbraun geröstet

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2018

**Tipp:**

Nach dem Schälen das "Herz" der Zwiebeln herausschneiden, das macht die Suppe viel leichter verdaulich.

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2018

### Zubereitung

1. Die Zwiebel in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Dann mit dem Mehl bestäuben und häufig umwenden, bis auch das Mehl etwas Farbe angenommen hat.
2. Nun die Zwiebeln in einen Topf geben, welcher bereits die 2 lt Bouillon enthält. Den Kräuterstraus dazugeben wenn nötig noch leicht pfeffern und salzen und bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln lassen.
3. Den Backofen mit 180° vorheizen.
4. Den Kräuterstraus aus der Suppe herausnehmen, die Zwiebeln mit dem Stabmixer fein pürieren und anschliessend die Flüssigkeit durch ein Sieb streichen.
5. Die Suppe nochmals abschmecken, Achtung mit dem Salz wegen dem Gruyère.
6. Eine feuerfeste Suppenterrine mit einer Schicht geröstetem Brot auslegen und die Hälfte des geriebenen Gruyère-Käse drüber streuen und verteilen.
7. Die Suppe über das Brot giessen. Das Brot steigt an die Oberfläche. Den Rest des Käses darüber verteilen.
8. Die Suppe in den heissen Ofen stellen bis der geschmolzene Käse eine schöne goldene Farbe angenommen hat.
9. Das Eigelb mit dem Madeira und dem Cognac vermischen. und die Eigelb- Madeira Flüssigkeit unter starkem Rühren unter die Suppe zu einer homogenen Flüssigkeit mischen.
10. Die Suppe muss sehr heiss serviert werden.
11. Den Rest der gerösteten Brotscheiben zur Suppe servieren.

Et voilà,

**Bon Apétit!**