

Hors d'œuvre / Entrées



Frankreich verfügt über eine ausgeprägte und äußerst gepflegte Esskultur. Man isst dreimal am Tag, oft sogar dreimal warm. Die Esskultur als Kunst des Essens und Kochens wird in Frankreich sehr hochgehalten – und das fängt schon bei der Vorspeise an ...

Ein Mittagessen im Restaurant beginnt mit einer Vorspeise. In der klassischen Menü-Abfolge entspricht das *hors d'œuvre* dem Gericht, das vor der Hauptspeise, dem *plat principal*, serviert wird. Diesem kann eine Suppe folgen, nach der wiederum eine *entrée* (*froide* oder *chaude*) serviert wird. Heutzutage ist die Menü-Abfolge jedoch vereinfacht und es wird meist nicht mehr zwischen *hors d'œuvre* und *entrée* unterschieden.

Soupe à l'oignon

Die **Soupe à l'oignon** (Zwiebelsuppe) gehört zu den beliebtesten Suppen in Frankreich. Sie kann sowohl als Vorspeise als auch nach dem Hauptgericht serviert werden und wird meist mit geröstetem Brot gegessen. Bei der Pariser Variante werden mit Käse bestreute Brotscheiben in die Suppenteller gelegt und alles abschließend im Ofen überbacken.

Préparation : 20 minutes **Cuisson : 10 + 50 + 8 minutes** **Pour 4 personnes**

Ingrédients :

- 1 kg d'oignons
- 50 g de beurre
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 litre de bouillon de légumes
- 4 **tranches** de pain blanc
- 4 **tranches** de **gruyère**
- 1 **gousse d'ail**
- **thym**
- **laurier**
- sel
- poivre

- 1 **Épluchez** et coupez les oignons.
- 2 **Faites cuire** les oignons 10 minutes à la **poêle** avec du beurre. Ils doivent être **vitreux**.
- 3 **Ajoutez** le vin blanc et **diminuez** la flamme.
- 4 Ajoutez le **bouillon de légumes**, le sel, le thym, le laurier et la gousse d'ail.
- 5 Faites cuire pendant 50 minutes dans une casserole.
- 6 **Faites gratiner** des tranches de pain blanc avec du fromage au four environ 8 minutes à 180 degrés.
- 7 Poivrez. Vous pouvez maintenant servir avec les tranches de pain. Bon appétit !

VIVE LES MARIÉS !

Dans certaines régions de France, la soupe à l'oignon est servie aux invités lors d'une soirée de mariage vers cinq heures du matin, il s'agit d'une tradition aussi importante que le mariage lui-même !



ajouter
bouillon *m* de légumes
diminuer *m*
éplucher
faire *irr* cuire
faire *irr* gratiner
gousse *f* d'ail

hinzufügen
Gemüsebrühe
vermindern
häuten, pellen
kochen
überbacken
Knoblauchzehe

gruyère *m*
laurier *m*
oignon *m*
poêle *f*
thym *m*
tranche *f*
vitreux

Greyerzer
Lorbeer
Zwiebel
Pfanne
Thymian
Scheibe
glasig

Exercice 1 :

Que faire de ces ingrédients ? Ergänzen Sie die Zutaten in den folgenden Sätzen!

Les oignons Le four Le poivre Le beurre Le fromage La soupe

1. sont passés à la poêle.
2. est mis dans la poêle.
3. est faite avec du bouillon de légumes.
4. est ajouté en dernier.
5. est chauffé à 180 degrés.
6. est posé sur les tranches de pain.

Exercice 2 :

Les verbes. Übersetzen Sie die Verben in Klammern und konjugieren Sie sie richtig!

1. Vous häuten les oignons.
2. Nous hinzufügen du vin blanc.
3. On servieren avec du pain blanc.
4. Ils pfeffern la soupe.

Exercice 3 :

Définitions. Finden Sie den jeweils entsprechenden Begriff im vorhergehenden Rezept!

1. Ce que l'on fait avec un couteau :
2. Mettre quelque chose en plus :
3. Ce que produit le feu :
4. Le substantif du verbe *cuire* :