

LØGSUPPE

4-6 personer
1½ time

6 store løg
6 fed hvidløg
2 dl portvin eller hvidvin
2 l vand eller bouillon
1 laurbærblad
evt. 2 hele allehånde
evt. 2 store kviste timian
8-12 skiver hvedebrød
200 g gruyère eller emmentaler

Halvér løgene og skær dem i skiver fra top til tå, hak hvidløget og sautéer begge dele i olie i en gryde ved middelsvag varme sammen med salt, til løget bliver blødt og brunt. Er det gamle løg, har de ikke ret meget sødme og kan tilsættes en smule rørsukker. Rør undervejs i processen og vær tålmodig. Der går mindst 20 minutter. Tilsæt vin og lad den koge ned til en grødagtig konsistens. Tilsæt krydderier og væske og lad det hele simre ca. 30 minutter. Smag til med salt, peber og evt. et dryp eddike eller citronsaft.

Rist brødet i en varm ovn, mens suppen koger. Der skal være to stykker til hver portion. Læg den ene halvdel af brødstykkerne i dybe tallerkener eller portionsskåle, hæld suppen over og luk med endnu et stykke brød. Slut med et velvoksnet lag reven emmentaler eller gruyère og gratinéer i en varm ovn, til osten bobler brunt og brændt. Osten skal være lang, så man sidder og kæmper med de uhåndterlige ostetråde. Det er en del af fornøjelsen.

Løg

Løg er en af grundstenene i al europæisk madlavning. Det er på én gang en grøntsag, et krydderi og så alligevel ikke. Løg er løg, og løg giver bitterhed, skarphed og sødme alt efter sort og tilberedning. I løgsuppe er det først og fremmest løgets sødme, der kommer frem. Den lange sautering er afgørende for frigivelsen af løgets sukkerstoffer, før væsken hældes på. Portvinen understreger sødmen og giver ekstra aroma. Med hensyn til væsken er der grundlæggende to muligheder: vand eller bouillon. Purister vil vælge vandet, pragmatikere bouillon og vinen.

Myten og realiteten vil vide, at løgsuppe var en fast bestanddel af livet omkring det parisiske fødevaremarked "Les Halles", før det flyttede ud af centrum. En hård nats arbejde var kun fuldendt for markedsarbejderne, når den søde løgsuppe, den salte ost og vin fra store flasker havde drevet sult og kulde ud af de værkende lemmer.

