

Französische Zwiebelsuppe

4-Personen

Zutaten:

300	-	gr Zwiebeln
4	-	EL Butter
2	-	EL Mehl
125	-	ml trockener Weisswein
1	-	liter Fleischbrühe
4	-	Scheiben Baguette
80	-	gr geriebener Gruyère
etwas	-	Pfeffer
etwas	-	Salz



Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe hobeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig schwitzen.

Die Zwiebelringe mit Mehl bestäuben und unter Rühren leicht anbräunen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ganze mit dem Weisswein ablöschen, unter Rühren aufkochen lassen und mit der Fleischbrühe auffüllen.

Die Suppe etwa 20-Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Baguettescheiben auf dem Rost im 200-Grad vorgeheizten Backofen circa 5-10 Minuten rösten. Die Baguettescheiben können auch getoastet werden.

Die Zwiebelsuppe in 4-feuerfeste Suppentassen füllen.

Jeweils eine Scheibe Baguette auf die Suppe geben, mit dem Käse bestreuen und im auf 230-Grad vorgeheizten Backofen circa 5-Minuten überbacken.

Sofort Servieren