

Zwiebelsuppe

4 Personen

8 Scheiben Baguette oder 4 Scheiben Toast, 1 Zehe Knoblauch, 50 g Butter, 25 g Mehl, 1 l Fleischbrühe, ¼ l Weißwein, 250 g Zwiebel weiß, 250 g Zwiebel rot, 2 Lorbeerblätter, 100 g würzigen Käse zum Überbacken, z. B. Greierzer, alter Gouda, Bergkäse. Salz, Pfeffer, weiß.

Baguette oder Toastbrot anrösten, den Käse in Scheiben darauf verteilen, 10 Min. vor dem Servieren bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen gratinieren. Zwiebeln schälen, in halbe Ringe schneiden ohne die Wurzel, Knoblauch klein hacken, mit der Butter hell in einem Topf andünsten, das Mehl dazu, mit anschwitzen, die Brühe und den Weißwein dazu geben, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazu und ca. 30 Min. köcheln lassen. In eine Tasse geben, den gratinierten Toast oder das Baguette oben drauf geben und mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

