

Französische Zwiebelsuppe

- $\frac{1}{4}$ Tasse Butter
- 2 Zwiebeln in Scheiben
- 1 gehackte Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblätter
- 1 frische Thymianzweige
- 75 ml trockener Weißwein
- 1 gehäufte EL Mehl
- 1 l Rinderbrühe
- 1 Baguette in Scheiben
- 125 g geriebener Gruyere-Käse
- frisch gemahlener Pfeffer
- Salz

[Zutaten für 2-3 Portionen]

Zubereitung

Die Butter in einem großen Topf über mittlerer Hitze schmelzen. Die Zwiebeln, den Knoblauch, die Lorbeerblätter, den Thymian sowie Salz und Pfeffer zugeben. Dann für ca 25 Minuten kochen bis die Zwiebeln sehr weich geworden sind.

Nachdem der Wein dazugegossen wurde das Ganze zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und brodeln lassen bis der Wein verdampft ist und die Zwiebeln trocken sind (ca. 5 Minuten). Die Lorbeerblätter und die Thymianzweige entfernen.

Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben und umrühren. Die Hitze verringern sodass das Mehl nicht verbrennt, dann für 10 Minuten kochen um den rohen Mehlschmack auszukochen. Jetzt die Rinder-

brühe zugießen und die Suppe wieder zum Brodeln bringen, für ca. 10 Minuten brodeln lassen. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Vor dem Verzehr die Baguettescheiben auf einem Backpapier auslegen. Das Brot mit dem Gruyere bestreuen und grillen bis dieser Blasen bildet und goldbraun wird (ca. 3-5 Minuten).

Die Brote als Croutons in die Suppenschüsseln zerteilen.

Alternativ: Die Suppenoberfläche jeder Schüssel mit Brot und Käse bedecken, dann die Schüsseln im Ofen erhitzen bis das Brot getoastet und der Käse geschmolzen ist.