

Soupe à l'oignon – Zwiebelsuppe

Zutaten (für 6 Personen)

400 g Zwiebeln
60 g Butter
1 EL Mehl
1,5 l Rinds- oder Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer aus der Mühle
6 Weissbrotscheiben
100 g Gruyère, gerieben
Evt. wenig Cognac oder Sherry zum Aromatisieren

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebeln bei schwacher Hitze andünsten. Das Mehl über die Zwiebeln stäuben und alles leicht anschwitzen. Die Rinds- oder Gemüsebouillon dazu giessen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

Die Weissbrotscheiben in einer Bratpfanne ohne Fett rösten oder im Toaster toasten. Die Zwiebelsuppe in feuerfeste Tassen oder Schalen geben, mit den Brotscheiben bedecken und diese mit dem geriebenen Gruyère bestreuen.
Im auf 220° C vorgeheizten Backofen goldgelb überbacken. Nach Belieben wenig Cognac oder Sherry dazugeben und heiss servieren.