

Zwiebelsuppe

Zutaten für 4 Personen

500 g Zwiebeln	schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
50 g Butter	in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anbraten.
1 TL Zucker	zufügen und karamellisieren lassen.
25 g Mehl	darüber stäuben, kurz anbraten. Mit
100 ml Weißwein (herb)	ablöschen, kurz aufkochen lassen und mit
1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe	aufgießen. Etwa 10 Minuten leise köcheln lassen. Mit
Salz, Pfeffer	vorsichtig abschmecken.
	Den Backofen auf 180°C Grillfunktion vorheizen.
½ Baguette	erst in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden, dann würfeln.
50 g Butter	in einer Pfanne heiß werden lassen.
Salz, Zwiebel- und Knobipulver	zugeben und die Brotwürfel darin goldbraun anbraten - beiseitestellen.
400 g kräftiger Käse	grob reiben. Die Suppe auf vier tiefe, feuerfeste Suppenschalen verteilen. Die Brotwürfel darauf verteilen, mit dem Käse bestreuen und für 5-8 Minuten im heißen Backofen überbacken.
½ Bund Petersilie	waschen, trockenschütteln und grob hacken. Suppe aus dem Backofen nehmen, mit der Petersilie bestreuen und sofort servieren.

