



Suppe

Soupe à l'Oignon

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

3 grosse Zwiebeln
 4 EL Butter
 1 EL Mehl
 3/4 lt Bouillon
 1 TL Salz
 Pfeffer
 2 Scheiben Weissbrot
 1 Tasse Weisswein (trocken)
 50 gr geriebener Greyerzer

Zubereitung:

Vorbereitung:

Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung:
 Zwiebeln, Mehl

Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin goldgelb braten. Mehl darüberstäuben und leicht bräunen lassen.

Bouillon

Bouillon nach und nach unter rühren dazu giessen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 20 Minuten – bei mittlerer Hitze – kochen lassen.

Butter, Weissbrot

Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die halbierten Weissbrotscheiben auf beiden Seiten goldbraun braten.

Den Backofen auf Oberhitze einschalten und vorheizen.

Das Brot in vier feuerfeste Suppentassen verteilen. Die Suppe vom Herd nehmen und den Weisswein darunter rühren. Suppe über die Brotscheiben giessen und mit dem Käse bestreuen. Im Ofen 5-10 Minuten überbacken.