ZWIEBELSUPPE
FRANZÖSISCHE ART

(für 4 Personen)

Zutaten

- 500 g Zwiebeln
- 40 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Riesling-Wein
- 1 l Fleischbrühe
- 100 g geriebener Parmesan oder Pecorino
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Weißbrot oder Toastbrot

Zubereitung

1. Zwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauchzehen fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin hellgelb rösten.
2. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren 5 Minuten durchschwitzen lassen. Mit der Brühe und dem Weißwein aufgießen. 20 Minuten bei kleiner Flamme kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die entrindeten Weißbrotscheiben kräftig toasten. In eine feuerfeste Form legen. Die Suppe darauf gießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Sofort in den vorgeheizten Ofen auf die obere Schiene stellen (230 Grad, Gas Stufe 6) und überbacken, bis der Käse goldbraun ist.
4. Die Suppe aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Foto: Missio