Zwiebelsuppe, französische Art

Zutaten :

- 500 g Zwiebel(n)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 40 g Butter
- Salz und Pfeffer, schwarzer
- 20 g Mehl
- 1 Liter Fleischbrühe
- 1/4 Liter Weißwein
- 100 g Hartkäse, geriebener
- 4 Scheibe/n Weißbrot oder Toastbrot

Zubereitung:

Zwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauchzehen fein würfeln. Butter in einem Topf
erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin hellgelb rösten. Mit Mehl bestäuben und
unter Rühren 5 Minuten durchschwitzen lassen. Mit der Brühe und dem Weißwein
auffüllen. Umrühren. 20 Minuten bei kleiner Wärmestufe kochen lassen. Mit Salz und
Pfeffer abschmecken.
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. Fertig.