

# 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.