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.

Klassischer Linseneintopf

Zutaten für 8 Portionen:

- 500 g Tellerlinsen, braune
- 600 g Räucherbauch, durchwachsener am Stück
- 800 g Kartoffel(n), klein gewürfelt
- 2 Zwiebel(n), klein gewürfelt
- 2 Bund Suppengrün, klein gewürfelt
- 2 Möhre(n), klein gewürfelt
- Salz und Pfeffer
- 4 Lorbeerblätter
- etwas Thymian
- etwas Majoran
- 4 Paar Frankfurter Würstchen oder Wienerle
- etwas Essig

Zubereitung:

Tellerlinsen mit 1 1/2 l Wasser über Nacht einweichen.

Mit 3/4 l Einweichwasser die Linsen und den Bauchspeck, sowie die Gewürze zum Kochen bringen, bei geringerer Hitze ca. 40 Min. köcheln lassen, dann das Gemüse, jedoch noch ohne die Kartoffeln, beifügen und weitere 20 Minuten köcheln lassen, dann die gewürfelten Kartoffeln dazugeben und weitere 20 Min. köcheln lassen.
Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Würstchen in Scheiben schneiden und beifügen.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.