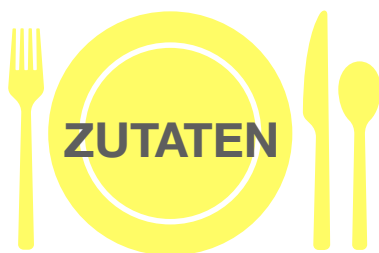


Französische Zwiebelsuppe



- 2 Gemüsezwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 4 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Mehl
- 800 ml Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- Petersilie
- Rosmarin
- Salz
- Frisch gemahlen Pfeffer
- 12 dünne Scheiben Baguette
- 80 g Gruyere gerieben
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten



Zubereitung

Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebeln und den Lauch in feine Streifen schneiden, zur Butter geben und das ganze circa 20 Minuten sautieren. Das bedeutet bei niedriger Temperatur im geschlossenen Topf ganz leicht schmoren lassen.

In der Zwischenzeit in einem andern Topf zwei Esslöffel Butter auslassen und den kleingehackten Knoblauch kurz darin andünsten. Den Topf vom Herd nehmen und die Baguettescheiben kurz hineinlegen, damit sie die Butter aufnehmen können. Die Baguettescheiben wenden, auf ein Backblech legen, im vorgeheizten Backofen mit Grillfunktion bei 200° circa 6 Minuten knusprig backen.

Zu den Zwiebeln zwei Esslöffel Mehl geben, die Temperatur erhöhen und das ganze unter ständigem rühren leicht anschwitzen. Mit einem kleinen Schluck trockenen Weißwein ablöschen. Die Brühe zugeben und die Suppe einmal aufkochen. Mit Pfeffer, Salz, Rosmarin und der Hälfte der Petersilie abschmecken. Die Suppe auf Teller verteilen.

Das geröstet Baguette oben drauflegen. Mit der restlichen Petersilie und dem Käse bestreuen. Noch einmal kurz unter den Grill stellen, bis der Käse schmilzt.

Lasst es euch schmecken



Weitere Rezepte und Ideen findest du auf www.bellamade.blog