

Zwiebelsuppe

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

500 g Zwiebeln
2,0 EL Butter
500 ml Gemüsebrühe
250 ml Weißwein
Salz & Pfeffer
12,0 Baguette
Scheiben
100 g Reibekäse

(Angaben für 4 Personen)

Zwiebelsuppe ist ein Traditionsgericht aus der französischen Küche. Bereitet man die Suppe in großen Mengen zu, so empfiehlt es sich, die Brotscheiben separat auf einem Backblech mit Käse zu überbacken und zur Suppe zu reichen. Statt Baguett kann man auch anderes Weiß- oder Toastbrot verwenden, evtl. reichen dann weniger Scheiben, wenn diese größer sind als bei Baguette.

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in zerlassener Butter dünsten. Dann Wein und Brühe hinzugeben, salzen und pfeffern. Die Suppe in Schüsseln aufteilen, mit Weißbrot bedecken und Käse darauf streuen. Bis der Käse braun ist (circa 10-20 Minuten), im Ofen backen.

