

Zwiebelsuppe

Für 2-3 Personen

- 600 gr Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1,5 l Fleischbrühe
- 1 Glas herber Weißwein
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Greyerzer
- Weißbrot

Die Zwiebeln enthäuten und in Scheiben schneiden.

Die Knoblauchzehen ebenfalls enthäuten und mit dem Messer zerdrücken.

Beides in Butter in einem Topf behutsam anrösten, bis die Zwiebeln hellgelb werden.

Nun die Brühe hinzugießen und mindestens eine halbe Stunde sanft köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Währenddessen das Glas Weißwein hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe nun in feuerfeste Suppentassen geben und mit Weißbrotstücke bedecken, den geriebenen Käse darüberstreuen.

Die Suppentassen in den gut vorgeheizten Ofen stellen oder unter dem Grill den Käse zum schmelzen bringen.

Alternativ: wer keine oder nicht ausreichend feuerfeste Suppenschalen zur Hand hat, kann einfach das Weißbrot und den Käse auf den Tellerboden verteilen und die heiße Suppe hinzugeben.

Von jakobricke am 04.01.2012 geteilt.

Zu finden unter <http://www.unfitted-kitchen.com/recipe/139>