

Zwiebelsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Zwiebeln, 80 gr Butter, 1 Esslöffel Mehl, 4 Weißbrotscheiben, 100 gr Gruyère, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebeln schälen und in sehr schmale Streifen schneiden, in einem (Kupfer-)Topf in 2/3 der Butter goldgelb anbraten. Den Käse reiben.

Die Zubereitung:

Das Mehl darübersieben, unter Rühren kurz angehen lassen, mit einem Liter Wasser auffüllen und zugedeckt 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Zum Ende die Brotscheiben in einer ungefetteten Pfanne (oder Toaster) anrösten, den Backofen auf 220° vorheizen, die Suppe in 4 Suppentassen geben, die Brotscheiben auflegen, mit dem Käse bestreuen und die restliche Butter in Flöckchen aufsetzen. Im Backofen rund 7 Minuten überbacken.

Guten Appetit!