

## Zwiebelsuppe

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.  
Gratinieren: ca. 10 Min.

für 4 ofenfeste Suppentassen oder Förmchen von je ca. 2½ dl

Soupe à l'oignon

- |  |   |
|--|---|
| 400 g <b>Zwiebeln</b>                    | in feine Streifen schneiden   |
| 1 Esslöffel <b>Butter oder Margarine</b> | in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln unter gelegentlichem Wenden zugedeckt ca. 10 Min. dämpfen, bis sie weich und goldgelb sind |
| 1 Esslöffel <b>Mehl</b>                  | darüber streuen, mischen  |
| 2 dl <b>Weisswein</b>                    | dazugießen, auf die Hälfte einköcheln   |
| 6 dl <b>kräftige Gemüsebouillon</b>      | dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren   |
| <b>Pfeffer aus der Mühle</b>             |   |
| 1 Messerspitze <b>Muskat</b>             | würzen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln   |

### Knoblauchbrötchen

- |  |   |
|--|---|
| 1 <b>weisses Brötchen</b> (ca. 60 g)             | in vier ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden   |
| 1 Esslöffel <b>Butter oder Margarine</b> , weich | damit bestreichen   |
| 1 <b>Knoblauchzehe</b> , gescheibelt             | darauf verteilen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in den kalten Ofen schieben. Ofen auf 250 Grad erhitzen, Brotscheiben hellbraun rösten, herausnehmen. Suppe in die Tassen verteilen, je ein Knoblauchbrötchen darauf legen |
| 75 g <b>Gruyère</b> , gerieben                   | darüber streuen   |

**Gratinieren:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

