

# Französische Zwiebelsuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 6 Portionen

500	Gramm	Zwiebeln
60	Gramm	Butter
1	Essl.	Mehl
1	Ltr.	Bruehe
		Salz
		Pfeffer
1	Tasse	Weisswein
2	Scheiben	Weissbrot
30	Gramm	Butter
100	Gramm	Kaese

## Anleitung:

Zwiebeln pellen und in Scheiben schneiden. Butter zerlassen, die Zwiebeln darin duensten und mit Mehl bestaeuben. Bruehe dazu Giessen und 10 Minuten kochen lassen, mit Salz und Pfeffer

Abschmecken. Weisswein in die Suppe geben, nicht mehr kochen lassen. Weissbrot in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Weissbrot darin rösten. Zwiebelsuppe in Tassen füllen. Weissbrot darauf verteilen. Käse Reiben, darüber geben und im Grill überbacken.

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.