



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Zwiebelsuppe

Zutatenliste

1 kg Zwiebeln
5 EL Öl
2 EL Mehl
2 TL Zucker
Salz und Pfeffer, schwarz
315 ml Weißwein, trocken
1 L Gemüsebrühe
50 g Butter
5 Scheiben Baguette oder Toast
8 EL Gruyère, gerieben
4 Msp. Paprikapulver, edelsüß

So gehts

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten, bis gut der Zwiebelsaft ausgetreten ist. Die Zwiebeln mit dem Mehl bestäuben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermischen. Nach und nach erst mit dem Wein und dann mit der Brühe aufgießen und 15 Minuten mit leicht geöffnetem Deckel köcheln lassen.

Währenddessen die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin knusprig braun braten.

Die Zwiebelsuppe in Schälchen füllen, die Baguettescheiben auf die Zwiebelsuppe legen, mit Käse und Paprikapulver bestreuen.

Die Suppe oben im Backofen oder unter dem Grill goldbraun überbacken und sofort servieren.

Guten Appetit!