



Denken wir an französische Küche, fällt uns da ein Klassiker sofort ein: Die Zwiebelsuppe. Sie ist wirklich einfach zuzubereiten und wärmt perfekt im kalten Winter.

### Zwiebelsuppe

Für 4 Portionen

500 g Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 50 g Butter  
 etwas Mehl  
 Salz, Pfeffer  
 1 L Gemüsebrühe  
 250 ml Weißwein  
 100 g Hartkäse, gerieben  
 4 Scheiben Weißbrot

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und die Knoblauchzehen fein würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen und Zwiebeln und Knoblauch darin hellgelb anschwitzen.

Mit etwas Mehl bestäuben und unter Rühren das Mehl mit dem Fett verbinden. Mit der Brühe und dem Weißwein ablöschen. Gut Umrühren, damit keine Klümpchen bleiben. Etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die entrindeten Weißbrot-Scheiben toasten. In eine feuerfeste Form legen und mit der Suppe übergießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen auf die obere Schiene stellen (230° C Umluft, Gas Stufe 6) und überbacken, bis der Käse goldbraun ist. Sofort servieren.

