

Zwiebelsuppe

Zutaten

250 g rote Zwiebeln
1 EL Butter
etwas Zucker
600 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer
4 Scheiben Baguette
etwas geriebener Käse



Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
2. Butter in einem Zopf zerlassen und den Zucker darübergerben. Etwas karamellisieren lassen und die Zwiebeln hinzufügen. Andünsten.
3. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, das Lorbeerblatt dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Den Wein zufügen und die Suppe nochmals aufkochen lassen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Pikant abschmecken.
5. Die Baguettescheiben rösten.
6. Das Lorbeerblatt entfernen und jeweils zwei Scheiben Baguette in die ofenfesten Förmchen legen. Die Suppe vorsichtig einfüllen und das Baguette mit Käse bestreuen. Ca. 8 Minuten im Ofen unter dem Grill backen.