

Zwiebelsuppe nach Art der legendären Pariser Marktfrauen - auch Arme-Leute-Essen



Zutaten für 4 Personen:

1 Kg Gemüsezwiebel, 5 EL Öl, 2 EL Mehl, 2 TL Zucker, 315 ml trockenen Weißwein, 1 Liter Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer

dazu:

Baguette oder Toast, getriebene Käse (Gruyere)

Zwiebeln dünnen und Scheibe schneiden

Topf mit Öl und Zwiebeln andünsten bis glasig - Butter geben und Mehl streuen rühren, dann Weißwein und Brühe geben - ca. 15 bis 30 minuten offenen Deckel köcheln, Salz, Zucker, Pfeffer abschmecken

Bagutte oder Toast rösten

Suppeschale mit Zwiebelsuppe geben und Brot oben legen - Käse streuen

Im Ofen grillen 3 Minuten bis Käse schmelzen - fertig

Guten Appetit - Armin Hasselbach