

Französische Zwiebelsuppe

Zutaten:

200 g	Zwiebeln
100 g	Gruyère
2 Zweige	glatte Petersilie
50 g	Butter
1	Lorbeerblatt
1 Zweig	Thymian
150 ml	trockener
Rotwein	
400 ml	Bouillon
etwas	Madeira
etwas	Salz, Pfeffer
2 Scheiben	Weißbrot (franz.
Stangenweißbrot bzw. Flûte)	

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und ohne Strünke in Scheiben schneiden. Käse reiben. 1 Petersilienzweig fein hacken.

Zwiebeln in einer großen Pfanne mit Butter anbraten. Lorbeerblatt, 1 Petersilienzweig und Thymian zugeben. Mit Rotwein ablöschen, mit Brühe auffüllen und 30 Minuten köcheln lassen. Danach die Kräuter herausnehmen und mit Madeira, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brotscheiben im Ofen oder Toaster kross backen. Darauf geriebenen Käse streuen.

Die Zwiebelsuppe klassisch in Löwenkopfterrinen füllen und die mit Käse bestreuten Brotscheiben darauf legen. Im Ofen überbacken, bis der Käse goldbraun ist. Gehackte Petersilie darüber streuen.