

# Französische Zwiebelsuppe

Menge: 1 L

## Zutaten:

1 Ei Pflanzenöl  
100 g Zwiebeln  
100 ml Weißwein  
900 ml Fleischbrühe

Salz, Pfeffer (weiß)

## Garnitur:

4 Scheiben Stangenweißbrot ( dünn geschnitten ) oder 4 rundausgestochene  
Toastbrotstücken  
1 Tl Butter  
4 Tl Parmesan gerieben

## Herstellung:

Zwiebeln pellen und in kurze, feine Streifen schneiden

Pflanzenöl erhitzen ( nicht zu hoch!) und Zwiebelstreifen darin goldbraun anschwitzen

Mit Weißwein ablöschen und mit Fleischbrühe aufgießen

Abschmecken und ca. 10-15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen

Stangenweißbrotstücken in Fett leicht rösten

Suppe in Tassen abfüllen, Röstbrotstücken auflegen und mit Parmesan bestreuen

(Eigentlich wird die Suppe nun mit Oberhitze ( so genannter Salamander ) überkrustet. Man kann aber auch den Parmesan vor dem Gebrauch in einer trockenen Pfanne, bei mittlerer Hitze leicht bräunen.

