




Deftige Zwiebelsuppe.

 **30 Min.**  **30 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g Zwiebeln
Knoblauchzehe(n)
EL Butter
TL Mehl
ml Weißwein
ml klare Rinderbrühe (z.B. Aromico)
Lorbeerblatt (-blätter)
Scheibe(n) Weizenmischbrot (z.B. Bäckerkrönung)
g Emmentaler
Salz & Pfeffer
Msp. ganze Kümmelsamen

- 1** Du startest mit der Hauptdarstellerin – der Zwiebel. Schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
- 2** Schäle auch den Knoblauch und hacke ihn dann fein.
- 3** Erhitze nun die Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur. Wenn die Butter geschmolzen ist, gibst du die feinen Zwiebelstreifen und den Knoblauch hinzu und dünstest alles glasig. Mehl darüberstäuben, alles umrühren und für weitere 5 Min. anschwitzen.
- 4** Mit dem Weißwein ablöschen. Auch die Fleischbrühe und das Lorbeerblatt kannst du nun hineingeben. Bei schräg aufgelegtem Deckel und kleiner Hitze lässt du das Süsschen für ca. 20 Min. köcheln.
- 5** In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C (Grillfunktion) einstellen. Die Brotscheiben legst du auf den Backofenrost und lässt sie von beiden Seiten goldbraun werden.
- 6** Den Käse grob reiben.
- 7** Die Lorbeerblätter aus der Zwiebelsuppe fischen, bevor du sie perfekt mit Salz und Pfeffer abschmeckst und auf ofenfeste Suppentassen oder -schalen verteilst. Die gerösteten Brotscheiben legst du obendrauf und bestreust sie mit dem Käse. Ab in den Ofen und für ca. 5 Min. gratinieren, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.
- 8** Die Suppenschalen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Kümmel bestreuen und sofort servieren.