

Pariser Zwiebelsuppe

Eine einfache Suppe - die im Winter von Kohlehändlern und Künstlern der Pariser Vorstädte (Montmartre) geschätzt wurde.

Zutaten



400 g Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
¼ L Weißwein
1 L Fleischbrühe
4 x Weißbrot
1 Stück Emmentaler

5 Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
Öl
Butter
Salz

Zubereitung

Butter (1 EL) und etwas Öl in einen großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden, ½ TL Zucker darüber streuen und einige Minuten leicht bräunen lassen. Knoblauchzehen schälen. Alles in den Topf legen, mit ¼ L Wein und 1 L Fleischbrühe aufgießen. Das Ganze 20 Minuten offen köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Brot in Würfel schneiden, in einer Pfanne rösten, den Käse reiben. Brot und Käse in die Mitte des Tellers streuen, im Backofen (oder Grill) kurz überbacken und heiß servieren.