

Suppe

Soupe à l'óignon gratinée

Zutaten:

0.5 St. Baguette
3 St. Gemüsezwiebeln
30 g Butter
Pflanzenöl
1 TL Mehl
30 ml Weißwein
800 ml Geflügelbrühe
1 St. Knoblauch
0.1 Bund Thymian
0.1 Bund Majoran
Kümmel
10 ml Pastis
150 g Comté
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne oder auf dem Grill rösten. Den Käse grob reiben und die gerösteten Brotscheiben damit bestreuen. Für die Suppe die Gemüsezwiebeln schälen, halbieren bzw. vierteln und quer in Streifen schneiden. Diese in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Dann mit etwas Mehl bestäuben, mit Wein und Brühe ablöschen und köcheln lassen. Kümmel, fein gehackten Majoran und Thymian hinzugeben und 30-45 Min. leicht köcheln lassen. Die Suppe abschmecken. Baguette unter dem Grill kurz überkrusten, die Suppe in Schälchen bzw. Suppentassen füllen und mit den Baguettescheiben vollenden.