Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Französische Zwiebelsuppe

Suppe

Zubereitung

Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rindsuppe und Weißwein zufügen und 30 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Baguettescheiben toasten. Suppe in Suppentassen füllen. Die getoasteten Brotscheiben mit Käse bestreuen und auf die Suppe legen. Im Backofen bei 220 °C 10 Minuten überbacken.

Zutaten

- 700 g Zwiebel
- 4 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1 l Rindsuppe
- ¼ l Weißwein
- 4 Scheiben Baguette
- 4 EL Emmentaler gerieben