Französische Zwiebelsuppe:

Sechs große Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in Fett dünsten, bis die Zwiebeln braun sind. Dann 1 Liter Fleischbrühe zugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Suppe abschmecken mit Salz, Pfeffer (Vorsicht - da die Brühe schon gewürzt ist!) und Weißwein.

Die Suppe in feuerfeste Tassen füllen; Weißbrotscheiben leicht toasten, dick mit geriebenem Käse bestreuen, auf die Suppentassen legen und im Backofen kurz überbacken.

Tipp :

Die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, nicht in Scheiben.

Die Weißbrotscheiben im Backofen überbacken, in kleine Würfel schneiden und zur Suppe reichen.