Zwiebelsuppe

500 g Zwiebeln in Ringe schneiden.
(Meiner Meinung nach sind halbe Ringe zum Essen besser - aber in jedem Rezept stehen Ringe). Diese mit Knoblauch in Fett leicht braun schmoren, dann mit Mehl bestäuben und durchschwitzen lassen. Mit 1 Liter Fleischbrühe und $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein auffüllen und ca. 20 min köcheln lassen; salzen und pfeffern. Toastscheiben kräftig toasten, mit geriebenem Hartkäse bestreuen und im Backofen überbacken, bis der Käse zerläuft. Die Scheiben in kleine Würfel schneiden und über die fertige Suppe streuen.