

Zwiebelsuppe le Art de Robs

Zutaten:

- 1 kg Zwiebeln
- min. 5 Zehen Knoblauch
- ca. 300-500 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1-2 Lorbeerblätter
- ca. 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- Butter
- ca. 3-4 EL Mehl
- Buttersoast
- Käse (Gryueve, Emmentaler, Bergkäse o.Ä.)

Zubereitung:

Zwiebeln in gleichmäßige Ringe schneiden und in einem großen Topf in der Butter glasig braten. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden (alternativ fein hacken) und kurz mitbraten. Mehl dazu und ebenso leicht braten.

Mit Wein und Brühe ablöschen. Lorbeerblätter, Paprikapulver und nach Laune andere Gewürze zufügen. Etwa 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zuletzt kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertig gekochte Suppe in Suppenschüsseln geben, eine Scheibe des braun getoasteten Brotes auflegen und mit dem Käse überstreuen. Im Ofen (Grillfunktion hilfreich) gratinieren.