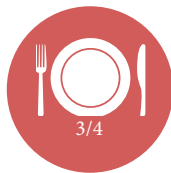




# FRENCH GARLIC SOUP



## ZUTATEN:

50	Knoblauchzehen
1	rote zwiebeln
1 EL	Petersilie
200 ml	Brühe
100 ml	Weißwein
400 ml	Bratenfond
2	Knoblauchzehen
1 EL	Mehl
etwas	Butter
1 TL	Dijon Senf
etwas	Salz und Pfeffer, Thymian
200 g	Gratinkäse gerieben
6-8	Scheiben Baguette

## ZUBEREITUNG:

Die in Scheiben geschnittene Zwiebeln wird mit etwas Butter im Dutch Oven glasig angebraten. Nun gibst Du den Knoblauch und den Senf dazu. Dann würzt Du noch alles mit den Salz, Pfeffer und Thymian ab. Nun kommen noch die flüssigen Bestandteile dazu.

Nach etwa 30 Minuten sollte der Knoblauch schön weich sein. Nun bindest Du die Suppe nach Bedarf noch mit etwas Mehl ab.

Dann kommt noch etwas Petersilie dazu und die Baguettescheiben werden oben auf gelegt und mit dem Käse bestreut. Diesen lässt Du bei geschlossenem Deckel noch schmelzen und gratinieren.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

