



FRENCH ONION SOUP



ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

Die in Streifen geschnittenen Zwiebeln werden mit etwas Butter im Dutch Oven für etwa 15 Minuten weich gekocht. Diese bindest Du danach mit etwas Mehl ab und gibst den fein geschnittenen Knoblauch dazu.

Nach etwa 5 Minuten gibst Du alle weiteren Zutaten außer der Petersilie, dem Baguette und dem Käse dazu und lässt nun alles bei geschlossenem Deckel für 20 Minuten bei geringer Hitze einkochen.

Nachdem Du die Suppe nochmals abgeschmeckt hast, kommt etwas Petersilie dazu. Dann legst Du das in Scheiben geschnittene Baguette oben auf und verteilst den Käse darauf.

Nun wird der Deckel nochmals geschlossen und alle Kohlen auf dem Deckel verteilt, bis der Käse zerlaufen ist.

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

hier gehts zum Video



Instagram

