

# Französische Zwiebelsuppe II

**Kategorien:** Gemüse, Ofengerichte, Single, Suppen/Eintöpfe, Überbacken

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

1 Knolle Fenchel  
500 g rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Lorbeerblatt  
100 ml halbtrockener Weißwein  
800 ml Gemüse-, oder Geflügelfond (z.B. aus dem Glas, oder Suppenwürfel)  
4 Scheiben Baguettebrot  
125 g geriebener Hartkäse (z.B. Comté, Greyerzer, Gouda)

## Zubereitung

Fenchel und Zwiebeln putzen beziehungsweise schälen und klein schneiden.  
Etwas Fenchelgrün beiseite legen.  
Knoblauch schälen und fein würfeln.  
Butter in einem großen Topf erhitzen.  
Fenchel, Knoblauch und Zwiebeln darin anbraten.  
Mit Salz, Pfeffer und Lorbeer würzen.  
Wein angießen und kurz aufkochen lassen.  
Dann Fond angießen, aufkochen und alles bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.  
Backofen auf höchste Stufe oder Grillfunktion einschalten.  
Suppe nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
In 4 feuerfeste Suppenterrinen füllen.  
Jeweils 1 Scheibe Baguette darauflegen und mit dem Käse bestreuen.  
Im heißen Backofen etwa 5-8 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist und eine goldgelbe Farbe angenommen hat.