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 laasen.
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 besträuen.
Im heißen Backofen etwa 5-8 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist und eine goldgelbe Farbe angenommen hat.