

## Soupe á l'oignon



## Zwiebelsuppe

### Pour 6 personnes

250 g d'oignons  
80 g de farine  
80 g de beurre  
1,5 l bouillon de poule  
120 g de gruyère fraîchement râpé  
un filet de cognac ou d'armagnac  
sel et poivre du moulin

**Pelez** les oignons et coupez-les en gros morceaux, faites-les **dorer** dans une casserole avec le beurre. Saupoudrez de farine et faites brunir.  
**Versez** ensuite le bouillon sur le tout, fouettez et laissez cuire env. 10 min.  
Salez et poivrez à volonté, évt mixez la soupe finement. **Ajoutez** un filet de cognac ou d'armagnac. Vérifiez l'assaisonnement.  
**Préchauffez** le four à 200 °  
Répartissez la soupe dans 6 bols résistant au four.  
**Parsemez** de gruyère (sans mélanger) et gratinez env. 12 minutes  
**Servez chaud** avec des petites tranches de baguette.

### Für 6 Personen

250 g Zwiebeln  
80 g Mehl  
80 g Butter  
1,5 l Hühnerbrühe  
120 g frisch geriebener Bergkäse  
ein Spritzer Cognac oder Armagnac  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Pellen** Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in große Stücke. Im Stieltopf in der Butter **bräunen**. Mit Mehl bestäuben und leicht anbräunen.  
**Gießen** Sie die Hühnerbrühe hinzu, dabei mit dem Schneebesen glattrühren, ca 10 min. kochen lassen. Nach Wunsch salzen und pfeffern. evt. die Suppe fein pürieren. Einen Spritzer Cognac oder Armagnac **zufügen**. Abschmecken.  
Backofen auf 200 ° **vorheizen**  
Die Suppe in 6 feuerfeste Suppenschalen verteilen, mit dem Käse **bestreuen** (ohne verrühren!) und ca 12. Minuten überbacken.  
**Heiß servieren** mit kleinen Scheiben Baguette.



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

