

Essen in Frankreich

Soupe à l'oignon

6—8 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.

Verifiez 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.

Französische Zwiebelsuppe

6—8 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.



Die Soupe à l'oignon ist eine typische, sehr geschätzte Spezialität aus dem Pariser Hallenviertel. Früher haben sich die Arbeiter der halles an kalten Wintertagen in den bistros nach der Arbeit damit aufgewärmt.

Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

Essen in Frankreich ISBN 978-3-8370-0911-8 über www.essen-in-frankreich.de oder im Buchhandel €18,00