

Waadtländer Zwiebelsuppe

Zutaten für 4 Personen

2 große Zwiebeln
2 EL Butter
2 EL Mehl
1 dl Weisswein
9 dl Fleischbouillon
4 Scheiben Weissbrot,
dünn geschnitten
Muskatnuss
100 g Greyerzer, gerieben

Zubereitung:

Butter erhitzen, die in feine Streifen geschnittenen Zwiebeln andünsten, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren braun rösten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen und 30 Minuten kochen lassen. Mit Muskatnuss würzen und in feuerfeste Suppentassen füllen. Je eine Brotscheibe auf die Suppe legen, mit Käse überstreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad kurz überbacken, bis der Käse schmilzt.