



Französische Zwiebelsuppe mit Pumpernickelcrunch

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein reiben. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin rösten. Das Mehl unterrühren und alles für fünf Minuten anschwitzen.
2. Mit dem Weißwein ablöschen und die Brühe dazugeben. Die Suppe einmal aufkochen und danach auf kleiner Flamme für circa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zwischenzeitlich den Pumpernickel in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin anrösten.
4. Zum Servieren die Suppe in einen Teller füllen, den Pumpernickel darüber geben, den Käse auf den Pumpernickel streuen und mit der gehackten Petersilie garnieren.



Zutaten

- 2 Gemüsezwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl
- 300 ml Weißwein
- 1 Liter Rinderfonds
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Pumpernickel von Mestemacher
- 100 g geriebenen Gouda
- 1/2 Bund Petersilie



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen