



## ZWIEBELSUPPE SOUPE À L'OIGNON

6 mittelgroße Zwiebeln, 3 EL Butter, 2 Tassen Wasser, ½ Tasse Sherry, 6-7 Tassen Hühnerbrühe (am Besten selbst zubereitet), 1 Bund frischer Thymian, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Baguette, 2 ½ Tassen Gruyère Käse

Ofen auf 200 ° C vorheizen.

Die Zwiebeln schälen, längst halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Ein Schmortopf mit etwas geschmolzener Butter bepinseln, die Zwiebeln mit 3 EL Butter und einem Teelöffel Salz vermischen und dann die Hälfte des Topfes damit befüllen. Mit Deckel eine Stunde im Ofen schmoren. Topf aus dem Ofen holen, die Ränder des Topfes abschaben, die Zwiebeln durchmischen, Topf mit leicht geöffnetem Deckel wieder in den Ofen stellen und ca. 1,5 Stunden weiter backen – dann wieder die Zwiebeln mischen und Ränder des Topfes abschaben.

Den Topf auf den Herd stellen, Zwiebeln köcheln bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. ¼ Tasse Wasser hinzufügen. Kochen bis das Wasser verdampft ist und die Zwiebeln braun geworden sind. Sherry zufügen und weiter kochen bis er verdampft ist. Brühe, 2 Tassen Wasser, Thymian, Lorbeerblätter, ½ TL Salz, dazugeben, aufkochen, Hitze reduzieren und 30 Minuten köcheln lassen.

Baguette in Scheiben schneiden, 10 Minuten im Ofen bräunen.

Käse grob raspeln und auf das Brot verteilen.

Käsebrötchen ca. 10 Minuten im Ofen gratinieren und zur Suppe servieren. VOILÁ!!!

**82 KILOGRAMM**  
LEBENSMITTEL  
JÄHRLICH WIRFT IM SCHNITT  
JEDER DEUTSCHE  
IN DEN MÜLL