Zwiebelsuppe ohne Wein

Zutaten für 6 Portionen á 200 ml:

- 500 g Zwiebeln
- 1 Liter Brühe
- 70 ml Apfelsaft
- 2 EL Weizenmehl
- 6 Weißbrotscheiben (Baguette oder Toastbrot)
- 100 g Käse
- Pfeffer
- ½ Salz
- 1 EL Butter

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in feine Ringe.

2. Zerlasse die Butter in einem Topf und gib die Zwiebelringe dazu. Brate sie bei mittlerer Hitze an, bis sie schön glasig sind. Dadurch verlieren die Zwiebeln ihr Schärfe und erhalten ein mildes süßes Aroma.

3. Bestreue die Zwiebelringe mit etwas Mehl und röste es 5 Minuten unter Rühren mit.

4. Gieße die Brühe und den Apfelsaft dazu.

5. Lass die Zwiebelsuppe jetzt einfach 15 Minuten köcheln.

6. Fülle die Suppe in feuerfeste Schüsseln oder Suppentassen.

7. Belege sie mit einer Scheibe Weißbrot oder Baguette, gib darauf etwas Käse.

8. Überbacke die Zwiebelsuppe im auf 220°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen, bis der Käse zerlaufen und goldbraun ist.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.