Zwiebelsuppe

Zubereitungszeit:
Halbe bis dreiviertel Stunde.

Dazu ist zu sagen:
Etwas Geduld, damit man's lang genug köcheln lässt.

Reicht für 2 Personen.

1.	**2 große Zwiebeln**	in halbe Ringe schneiden
2.	Die Zwiebeln in **Butter**	in einer großen tiefen Pfanne rösten lassen.
3.	**2 geh. TL Mehl** (ausprobieren wieviel)	in die Pfanne über die gebratenen Zwiebeln streuen und mitrösten lassen.
4.	Währenddessen **$\frac{1}{2}$ l Brühe**	mit kochendem Wasser herstellen.
5.	Die Brühe	über die Zwiebeln gießen und 20 min zugedeckt köcheln lassen.
6.	Währenddessen **3 Scheiben Weißbrot**	grob würfeln und in Butter zu Croutons anbraten und vom Herd nehmen.
7.	Nach belieben die Croutons flambieren, d. h. **1 EL Cognac** (oder etwas ähnliches ab 40%)	leicht erwärmen, in einer Suppenkelle anzünden und brennend auf die Croutons in der Pfanne geben. Ausbrennen lassen.
8.	**70 – 100 g Emmentaler** oder anderen Käse	reiben.
9.	Nach den 20 min **$\frac{1}{8}$ l Weißwein**	zu der Zwiebelsuppe dazugeben.
10.	Mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer und Salz	die Suppe abschmecken und in zwei ofenfeste Suppentassen füllen.
11.	Die Croutons und den Käse	auf die Suppe streuen und 10 min bei 250 °C im Ofen überbacken.
12.	Die Suppe	sofort servieren und schmecken lassen.