

## *Pariser Zwiebelsuppe*

### Zutaten:

350 gr. Zwiebeln  
50 gr. Butter  
1 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln  
4 Wacholderbeeren  
¼ l trockener Weißwein  
Salz, schwarzer Pfeffer  
8 dünne Scheiben Stangenweißbrot  
75 gr. geriebener Emmentaler

### Zubereitung:

Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden. In einem Suppentopf die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb rösten, mit Fleischbrühe ablöschen, Wacholderbeeren dazu geben und 20 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen. Die Wacholderbeeren heraus fischen. Den Weißwein dazu gießen, abschmecken, warm halten.

Weißbrotscheiben kräftig toasten. Suppe in 4 feuerfeste Tassen füllen, jeweils 2 Brotscheiben vorsichtig darauf legen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Grill kurz überbacken nicht bräunen, dann sofort servieren.