

## *Zwiebelsuppe badisch*

### Zutaten:

500 g Zwiebeln  
40 g Butter  
15 g Mehl  
1 l Fleischbrühe aus Würfeln  
Salz, weißer Pfeffer  
2 Scheiben Toastbrot  
20 g Butter  
1 Glas badischer Weißwein  
4 EL Sahne  
Salz, weißer Pfeffer  
Je ½ Bund Petersilie und Schnittlauch

### Zubereitung:

Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden. In der Butter in ca. 3 Min. glasig braten, Mehl darüber stäuben und 1 Min. durchschwitzen lassen. Heiße Fleischbrühe unter Rühren dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen.

In der Zwischenzeit Toastbrot entrinden, in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne in Butter goldgelb rösten, vom Herd nehmen.

Eigelb mit Weißwein, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Kräuter waschen und klein schneiden.

Zwiebelsuppe vom Herd nehmen, Ei-Mischung einrühren, zugedeckt 2 Min. ziehen lassen. Mit den Brotwürfeln garniert und Kräutern bestreut sofort servieren.