



*Zwiebelsuppe
mit gratiniertem Landbrot*

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Landbrot

Für 6 Personen

- 1 kg Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 40 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Mehl
- 3 Zweige Thymian
- 225 ml Weißwein
- 2 l Rinderbrühe
- 4 cl Portwein zum Abschmecken
- etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Cayenne-Pfeffer

Speckbrot:

- 6 Scheiben Bauernbrot
- etwas geriebenen Bergkäse
- 6 Scheiben Wildschweinspeck

So wird's gemacht

Zwiebeln schälen und auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. **Thymianblättchen** von den Stielen zupfen und fein hacken.

In einem großen Topf **Butter** und **Olivenöl** erhitzen, **Zwiebelringe** und **Thymian** darin goldbraun andünsten. **Mehl** darüberstäuben und alles gut mischen. Mit **Wein** und **Brühe** ablöschen und 30 Minuten köcheln lassen.

Nochmals abschmecken und mit **Portwein** verfeinern.

Für das **Speckbrot** die **Brotscheiben** mit **Bergkäse** und **Speck** belegen und unter dem Grill überbacken.

Brot zur Suppe reichen.