



## Zwiebelsuppe

**Zeit:** 45 Minuten    **Schwierigkeit:** einfach



### Zutaten (für 4 Personen)

- 50 g Butter
- 400 g weiße Zwiebeln, geschält
- 20 g Mehl
- 150 ml Weißwein
- 1 TL Thymian frisch, frisch gehackt
- 800 ml Hühnerbrühe, alternativ Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- 8-12 Scheiben Baguette
- 125 g [Alma Vorarlberger Bergkäse g.U., 12 Monate gereift](#)

## **Zubereitung**

1. Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und in Butter langsam goldgelb anschwitzen. Mit Mehl stauben und eine helle Einbrenn (Mehlschwitze) herstellen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
2. Den Backofen auf 200 ° C Oberhitze vorheizen. Thymian dazu geben, mit der Hühnerbrühe auffüllen, aufkochen und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Baguettescheiben im Ofen von beiden Seiten leicht bräunen lassen. Die Suppe in hitzebeständigen Suppentassen verteilen. Baguettescheiben dick mit Alma Bergkäse bestreuen und auf den Tassen verteilen.
4. Bei starker Oberhitze gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist, mit Pfeffer und Salz leicht würzen und heiß servieren.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**