

Soupe à l'oignon

(Pariser Zwiebelsuppe)

(für 4 Pers.)

800 g Zwiebeln	grob hacken, in Butter dünsten bis sie braun sind
2 EL Mehl	darüberstreuen
2 EL Weisswein	ablöschen
6 dl Bouillon	dazugießen, 30 Min. kochen lassen
1 dl Rahm	beifügen, nochmals aufkochen
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer	abschmecken Suppe anrichten
½ dl Rahm	steif schlagen Suppe garnieren
etwas Paprikapulver	Rahm bestäuben
etwas Peterli	fein hacken, darüberstreuen

