

Zwiebelsuppe:

Zwiebeln schälen, in nicht zu große und lange Streifen schneiden und in viel Butter anschwitzen.

Mit Knoblauch- und Zwiebelgewürz gut verrühren.

Mit Brühe auffüllen und 10-20 min kochen lassen.

Mit frischem Knoblauch die Schärfe der Suppe abschmecken.

(Zuckerulör wegen Farbe)

Mit Salz und gekörnter Brühe abschmecken.

→

Gänsebrühe, Entenbrühe oder andere Brühen!

Sie werden passiert und mit Fondor, Knoblauch und zerlassenem Gänse^{se}malz abgeschmeckt.

→

Lyoner Zwiebelsuppe:

Scalotten +lauchjulienne in Butter anschwitzen
→ Roux; mit Brühe auffüllen.

Mit Salz, Knoblauch, Fondor und Pernoch abschmecken → Croutons