

	
<p>Soupe á l'oignon</p>		<p>Zwiebelsuppe</p>
<p>Pour 6 personnes</p> <p>250 g d'oignons 80 g de farine 80 g de beurre 1,5 l bouillon de poule 120 g de gruyère fraîchement râpé un filet de cognac ou d'armagnac sel et poivre du moulin</p>		<p>Für 6 Personen</p> <p>250 g Zwiebeln 80 g Mehl 80 g Butter 1,5 l Hühnerbrühe 120 g frisch geriebener Bergkäse ein Spritzer Cognac oder Armagnac Salz und Pfeffer aus der Mühle</p>
<p>Pelez les oignons et coupez-les en gros morceaux, faites-les dorer dans une casserole avec le beurre. Saupoudrez de farine et faites brunir. Versez ensuite le bouillon sur le tout, fouettez et laissez cuire env. 10 min. Salez et poivrez à volonté, évt mixez la soupe finement. Ajoutez un filet de cognac ou d'armagnac. Verifiez l'assaisonnement. Préchauffez le four à 200 ° Répartissez la soupe dans 6 bols résistant au four. Parsemez de gruyère (sans mélanger) et gratinez env. 12 minutes Servez chaud avec des petites tranches de baguette.</p>		<p>Pellen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in große Stücke. Im Stieltopf in der Butter bräunen. Mit Mehl bestäuben und leicht anbräunen. Gießen Sie die Hühnerbrühe hinzu, dabei mit dem Schneebesen glattrühren, ca 10 min. kochen lassen. Nach Wunsch salzen und pfeffern. evt. die Suppe fein pürieren. Einen Spritzer Cognac oder Armagnac zufügen. Abschmecken. Backofen auf 200 ° vorheizen Die Suppe in 6 feuerfeste Suppenschalen verteilen, mit dem Käse bestreuen (ohne verrühren!) und ca 12. Minuten überbacken. Heiß servieren mit kleinen Scheiben Baguette.</p>

	<p>Das Wörterbuch Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches! ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)</p>	<p>Das Kochbuch Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch! ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)</p>	
---	---	--	---