

## Zutaten für 4 Personen:

3 EL Sonnenblumenöl  
500 g Zwiebeln (=ca. 4-5 Stück)  
1 EL Mehl (=20 g)  
1 gestr. EL Zucker (=10 g)  
1 Msp. Backnatron (optional)  
1 Liter Rinderbrühe  
1-2 Lorbeerblätter  
Salz, Pfeffer

## Außerdem:

Weißbrot (ca. 200 g)  
etwas Butter  
Käse wie z.B Bergkäse, Mozzarella und Emmentaler



## Zubereitung:

- 1) Halbiert die geschälten **Zwiebeln** und schneidet sie in ca. 2-3 mm dicke Scheiben.
- 2) In einem Topf erhitzt ihr das **Öl** und schwitzt darin die Zwiebeln an. Dabei verwende ich die höchste Stufe, damit sie auch reichlich Farbe bekommen und ihr Aroma entfalten. Wenn sie glasig gedünstet sind, rührt ihr **Zucker, Natron und Mehl** ein (Natron ist optional, kitzelt aber die Süße aus den Zwiebeln heraus, wie auch der Zucker).
- 3) Löscht alles mit der **Brühe** ab und reduziert die Hitze (bei mir Stufe 6 von 9). Fügt das **Lorbeerblatt** hinzu und kocht die Suppe bei geschlossenem Deckel ca. 10 min lang. Würzt sie am Ende, nach Bedarf, noch mit **Salz und Pfeffer**.
- 4) Während sie kocht, bereitet ihr das **Brot** vor und da gibt es **mehrere Optionen**:
  - a)** schneidet es in nicht allzu dicke Scheiben. Bestreicht sie mit etwas **Butter**, legt sie auf ein Backblech und backt sie für ca. 5-8 min im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft oder 200 Grad O/U Hitze. Danach bestreut ihr jedes Stück mit **Käse** und gebt sie für weitere 5-8 min in den Ofen, bis der Käse geschmolzen ist und sie eine schöne Farbe angenommen haben. Füllt die Suppe in die Schüssel ein, legt das Brot hinein und sie ist bereit zum Verkosten.
  - b)** bratet die bestrichenen Brotscheiben mit der Butterseite nach unten in einer Pfanne kurz an, bis sie Farbe angenommen haben. Wenn ihr die Suppe (in eine feuerfeste Schüssel!) eingefüllt habt, legt ihr eine Schnitte Brot drauf, bestreut sie mit Käse und gebt die Schüssel samt Brot und Käse in den Ofen bei Grillfunktion für ca. 2-3 min.
- 5) Fügt abschließend und nach Lust und Laune Kräuter (z.B Petersilie und Schnittlauch) hinzu.

### Sastojci za 4 osobe:

3 kašike suncokretovog ulja  
500 g crvenog luka (=ca. 4-5 glavica)  
1 kašika brašna (=20 g)  
1 ravna kašika šećera (=10 g)  
na vrh noža sode bikarbone (opcionally)  
1 litar goveđe supe  
1-2 lovorova lista  
so i biber

### Osim toga:

bijeli kruh (ca. 200 g)  
malo maslaca  
sirevi poput planinskog sira, mocarele i ementalera



### Priprema:

- 1) Oguljeni **luk** prepolovite i narežite na kriške debljine oko 2-3 mm.
- 2) U loncu zagrijte **ulje** i na njemu prodinstajte luk. Koristim najjači stepen kako bi dobio što ljepšu boju i razvio aromu. Kad postane „proziran“, umiješajte **šećer, sodu bikarbonu i brašno** (soda bikarbona je opcionally, ali izvlači slatkoću iz luka, kao i šećer).
- 3) Sve podlijte **supom** pa smanjite vatru (kod mene 6. stepen od 9). Dodajte **lovorov list** i kuhajte supu sa zatvorenim poklopcem oko 10 minuta. Po potrebi na kraju začinite **solju i biberom**.
- 4) Dok se supa kuha, vi pripremite kruh a tu postoji **nekoliko opcija**:
  - a)** narežite ga na ne previše debele kriške. Premažite ih **maslacem**, stavite na pleh i pecite oko 5-8 minuta u prethodno zagrijanoj rerni na 180 stepeni i vurćem zraku ili 200 stepeni g/d grijači. Zatim svaki komad pospite **sirom** i stavite u rernu na još 5-8 minuta, dok se sir ne otopi i poprime lijepu boju. Sipajte supu u zdjelu, dodajte kruh i supa je spremna za degustaciju.
  - b)** namazane kriške kruha kratko propržite u tavi, sa namazanom stranom prema dolje, dok ne poprime lijepu boju. Kad ste posudu napunili supom (koristite vatrostalne posude), na nju stavite krišku kruha, obilno je pospite sirom i stavite u rernu sa grill funkcijom na ca. 2- 3 minute.
- 5) Na kraju, po želji, dodajte i začinsko bilje (npr. peršun i vlasac).